

## Menüvorschläge Frühjahr/Sommer 2019

Für die Gestaltung Ihrer Feier im Romantik Hotel zur Post haben wir festliche Menüvorschläge ausgewählt. Da jedes Gericht für Sie individuell und frisch zubereitet wird, können wir diese Gerichte erst ab 10 Personen anbieten; bitte entscheiden Sie sich wenn möglich für ein einheitliches Menü.

Für Ihre Feier können Sie außerdem Menüvorschläge zu Wahl aus unserer Standardkarte entnehmen. Bei festlichen Veranstaltungen berechnen wir einen Gedeckpreis von € 2,00 pro Person; dieser beinhaltet Tischwäsche, Kerzen und Menükarten.

### Außerdem bieten wir an:

Für Brotservice mit verschiedenen Aufstrichen berechnen wir € 2,50 pro Person

Gerne beraten wir Sie persönlich; wir bitten um vorherige Terminabsprache unter  
Tel. Nr. 08141-31420

### Suppen:

Lauch-Kokos-Currysuppe mit Tomatenpesto	€ 6,50
Tomaten-Orangensuppe mit Olivenbrot-Croutons	€ 5,90
Spargelcrèmesuppe	€ 6,50
„Brucker Festtagssuppe“ mit Einlage nach Wunsch Griesßnockerl, Pfannkuchen, Bratnockerl, Spinatstrudel, Paprikastrudel, Leberspätzle	€ 6,50
Sherry-Consomme mit Pistaziennockerl	€ 6,50
Aprikosen-Kokoscrèmesuppe mit Sesam-Blätterteigstangerl	€ 6,50
Karotten-Mango-Basilikumsuppe mit Olivenbrot-Croutons	€ 6,50
Fränkische Silvanerschaumsuppe mit gebackenem Speckkraut	€ 6,50
Paprika-Rhabarbersuppe mit Ingwer	€ 6,80

### Vorspeisen:

Blattsalate mit Speck und Croutons	€ 7,50
Blattsalate in weißem-Balsamico-Dressing mit Ziegenkäse im Speckmantel gebraten	€ 9,80
Blattsalate „Sommerfrische“ in weißem-Balsamico-Dressing mit Avocado, Tomaten und Mango dazu ein hausgemachtes Kartoffelbrot	€ 11,80
Wildkräutersalat mit pikanten Garnelen in Cranberries-Dressing	€ 12,50
Tomaten-Brotsalat mit Antipasti-Gemüse, Garnelen und Bayrisches Olivenöl (Nussbutter)	€ 12,50
Hausgemachte Frühlingssülze mit kleinem Wildkräutersalat und Meerrettichschaum	€ 9,50
Hausgebeizter Lachs mit Kartoffelrösti und zweierlei Saucen	€ 12,90
Zweierlei vom Saibling (Tatar und gebeizt) mit Wakame-Algensalat und Wasabi-Honig-Crème	€ 12,90
Avocado Shrimps-Cocktail mit Früchten und Kräuterbaguette	€ 8,90
Gebackenes Lachs-Tatar im Knuspermantel mit Gurken-Dillsalat in Joghurt-Balsamico	€ 12,80
Vitello Tonnato von der Rehkeule mit zweierlei Kapern und Salatbouquet	€ 10,50
Hausgemachte Hirschpaté mit Feldsalat in Cranberries-Dressing	€ 11,60
Hausgemachte Entenravioli in Orangen-Chilibutter mit Parmesan	€ 12,50

## **Fischgerichte:**

Wolfsbarschfilet in Dillsauce mit Erbsen-Minzpüree und glaciertem Karottengemüse	€ 19,80
Seeteufel-Medaillons mit Limettenkruste gratiniert auf Curry-Fettuccine und Gemüse	€ 22,80
Paartaler Saiblingsfilet in Vanille-Limettenbutter gebraten mit gebackenem Speckkraut und Kartoffeln	€ 21,50
Viktoriabarschfilet gebraten in Dill-Senfsauce mit Zucchini-Bratkartoffeln	€ 17,90
Lachsfilet gebraten in Orangen-Chilibutter mit Kartoffeln und buntem Gemüse	€ 19,60
Zanderfilet mit Räucherlachs gefüllt auf Silvanerschaumsauce mit hausgemachten Kartoffel-Ravioli	€ 19,60
Paartaler Forellenfilet gebraten mit Kressesauce dazu Kartoffel-Gnocchi und buntes Gemüse	€ 20,60

**Preisänderungen vorbehalten**

## **Vegetarisch/Vegan**

Süßkartoffelcurry mit Tofu Gröstl	€ 14,50
Quinoa Pilzpfandel mit Rotweinsauce	€ 13,90
Kichererbsen-Pfannkuchen gefüllt mit Gemüse und Zitronen-Minz Dip	€ 14,90

## Hauptspeisen:

Gemischtes Filet (Kalb und Rind) in Cognacsauce mithausgemachten Spätzle und Gemüse	€ 23,80
Egenhofener Spargel mit Sauce Hollandaise, Sauce Bearnaise, Tomaten-Hollandaise zur Wahl mit: Wiener Schnitzel, Rinderlende, Schweinefilet, Perlhuhnbrüstchen, Hühnerbrüstchen und Kalbsrücken	<b>Preis auf Anfrage</b>
Kalbsrücken in Rieslingsauce mit Buttermilchspätzle und Zucchini-Tomatengratin	€ 22,50
Kalbstaufelspitz in Chiantisauce mit Kartoffelschmarrn und Gemüse	€ 19,50
Geschmorte Kalbshaxe „Provence“ mit –Reiberdatschi und Gemüse	€ 18,50
Am Stück rosa gebratenes Entrecôte mit zweierlei Saucen (Portwein und Sauce Bearnaise) dazu Kartoffelgratin und Gemüse	<b>Preis auf Anfrage</b>
Bayrisches Ochsenkotelett mit Thymian-Zitronenbutter dazu Süsskartoffel Pommes frites und Salat	<b>Preis auf Anfrage</b>
US-Flanksteak mit Kräuterbutter dazu Cheddar-Kartoffeln und Grillgemüse	<b>Preis auf Anfrage</b>
Crêppinette vom Rehrücken (aus eigener Jagd) mit Farce im Crêpemantel in Cranberrie-Sauce dazu Fingernudeln und Gemüse	€ 22,90
Barberie Entenbrust auf Orangensauce mit gebratenen Kartoffel-Topfenknödel und Blaukrautsalat	€ 19,50
Poulardenbrüstchen mit Zitronenkruste gratiniert auf weißer Portweinsauce mit Safrannudeln	€ 17,50

**Preisänderungen vorbehalten**

## Desserts:

Erdbeer-Joghurt-Parfait auf zweierlei Fruchtsaucen und frischen Früchten	€ 9,50
Erdbeer-Carpaccio mit hausgemachtem frozen Joghurteis	€ 8,50
Frische Erdbeeren mit Buttermilch-Zitronen-Sabayon und Vanilleeis	€ 8,80
Erdbeer-Rhabarbermousse mit Aperol Gelee	€ 8,90
Sauerampfernockerl mit frischen Erdbeeren	€ 8,90
Crème brûlée von der weißen Schokolade mit hausgemachtem Kirscheis	€ 9,50
Weißes Moccaparfait mit flambierten Kirschen	€ 9,50
Champagner-Kirschsuppe mit hausgemachtem Cassis-Sorbet	€ 9,50
Zweierlei Mousse au Chocolat mit frischen Früchten garniert	€ 8,80
„Dreierlei von der Schokolade“ Schokotörtchen mit flüssigem Kern, Parfait und Mousse	€ 11,80
Hausgemachte Bayrisch Crème mit frischen Früchten garniert	€ 8,50
Posthalter´s Apfelkücherl mit Vanilleeis	€ 7,00
Sorbetteller von drei hausgemachten Fruchtsorbetes mit frischen Früchten garniert	€ 8,90
Crêpes Suzette in Zitronen-Orangensauce mit Grand Marnier flambiert und Vanilleeis	€ 8,90