

Menüvorschläge Frühjahr/Sommer 2024

Für die Gestaltung Ihrer Feier im Romantikhôtel 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 für ein einheitliches Menü.
Beilagen werden nach Saison geändert.

Bei Veranstaltungen berechnen wir einen Gedeckpreis von € 2,50 pro Person; dieser beinhaltet Tischwäsche, Kerzen und Menükarten.

Für Ihre Feierlichkeit können Sie außerdem Menüvorschläge zur Wahl aus der Standardkarte entnehmen.
Gerne beraten wir Sie auch persönlich; wir bitten um vorherige Terminabsprache unter Tel. 08141-31420

Außerdem bieten wir an:

Für Brotservice mit verschiedenen Aufstrichen berechnen wir € 4,50 pro Person.

zur Wahl:

Gesalzene Butter

**Griebenschmalz, Tomaten-Frischkäse, Pikanter Hummus,
Curry-Dattel-Dip, Chili-Safran-Dip, Obazda**

Als Apéritif empfehlen wir:

Unsere Hausmarke: Glas Silvaner Winzersekt brut, Volkach/Franken

0,1 l € 6,80

Sommer Spezial: B-Iced Prosecco „Edition Aida“ mit Limette, Orange und Minze

0,2 l € 8,80

Glas Kessler Sekt Rosé

0,1 l € 6,80

Aperol Sprizz, Hugo

0,2 l € 8,20

Roter Hugo (Holunder, Erdbeere, Prosecco)

0,2 l € 8,20

„Bayrischer“ Kir Royal mit Silvaner Winzersekt

0,1 l € 7,20

Alkoholfreier Hausaperitif (Monin Bitter mit Orange)

0,2 l € 6,50

Glas „Secco-Rosenzauber“ aus Apfel, Rose und Minze, prickelnd, alkoholfrei

0,1 l € 6,20

Zu Ihrem Aperitif empfehlen wir:

Fingerfood

(Maximal 3 verschiedene Fingerfoods und Mindestbestellung 15 Stück pro Sorte)

2 hausgemachte Mini Wildbratwürst´l in der Semmel	pro Stck.: € 3,80
Kleine Laugenbreze mit Obazda	pro Stck.: € 2,80
Geröstetes Bauernbrot mit hausgemachter Wildpâte	pro Stck.: € 4,00
<u>Waffelcornets gefüllt mit:</u>	
- Rindertatar	pro Stck.: € 4,50
- Lachstatar	pro Stck.: € 4,50
- Krabbencocktail	pro Stck.: € 4,50
- Avocado-Tomaten-Frischkäse	pro Stck.: € 3,50
<u>Canapés belegt mit:</u>	
- Serranoschinken	pro Stck.: € 4,50
- Graved Lachs mit frischem Meerrettich	pro Stck.: € 4,50
- Mango-Mozzarella	pro Stck.: € 4,00

Suppen:

„Brucker Festtagssuppe“ mit Einlage nach Wunsch Grießnockerl, Pfannkuchen, Bratnockerl, Spinatstrudel, Paprikastrudel, Leberspätzle	€ 8,20
Gurken-Avocado-Kaltschale mit Sauerrahm und Tomatensorbet	€ 7,50
Paprika-Erdbeer-Kaltschale mit gebratener Garnele	€ 8,50
Tomaten-Orangensuppe mit Olivenbrot-Croutons	€ 7,50
Spargelcrèmesuppe mit Butter-Croutons	€ 7,50
Bärlauchcrèmesuppe mit Frischkäsenockerl	€ 7,50
Aprikosen-Kokoscrèmesuppe mit Sesam-Blätterteigstangerl	€ 7,50
Fränkische Silvanerschaumsuppe mit gebackenem Speckkraut	€ 7,50
Fisch-Consommé mit gebackenem Lachsstangerl	€ 8,20

Preisänderungen vorbehalten

Vorspeisen:

Blattsalate mit Speck und Croutons	€ 10,50
Blattsalate in weißem-Balsamico-Dressing mit Ziegenkäse im Speckmantel gebraten	€ 12,50
Blattsalate „Sommerfrische“ in weißem-Balsamico-Dressing mit Avocado, Tomaten und Mango dazu ein hausgemachtes Kartoffelbrot	€ 12,50
Spargel-Erdbeersalat mit gebratenen pikanten Garnelen und Sprossen	€ 14,10
Spargelsalat mit hausgemachtem Hirsch-Frühlingsröllchen	€ 14,10
Gemüse-Couscous Salat mit hausgeräucherter Entenbrust und glaciertem Rhabarber	€ 14,50
Zweierlei heimischer Saibling (Fischzucht Berger, Mering) gebeizt und Tatar mit Erdbeer-Pfeffer-Chutney, Babyleaf- Salat und Wasabi-Sprossen	€ 16,00
Schweinshaxnpraline auf Breznknödel-Carpaccio und Kräutersalat	€ 12,50
Hausgemachte Frühlingssülze vom Tafelspitz mit kleinem Wildkräutersalat und Meerrettichschaum	€ 13,50
Lachstörtchen mit Wasabi, heimischem Kaviar, Avocado und Zitrone	€ 14,80
Gebackenes Lachs-Tatar im Knuspermantel mit Gurken-Dillsalat in Joghurt-Balsamico	€ 14,80
Rehcarpaccio in Preiselbeer-Vinaigrette mit gehobeltem Bergkäse und eingelegten Pilzen	€ 14,80
Rindertatar dazu Senf-Eis, Kapern und grüner Spargel	€ 15,50

Fischgerichte:

Wolfsbarschfilet in Kräutern gebraten

auf Spargel-Graupenrisotto

Heilbutt gratiniert mit Tomaten-Kräuterkruste

auf Ochsenherzen-Fenchelsalat, Kartoffelecken und Safranschaum

Paartaler Saiblingsfilet (Fischzucht Berger, Mering) in Mandelbutter gebraten

mit Kartoffeln und buntem Gemüse

Lachsfilet gebraten in Kokos-Limetten-Schaum

auf Basmatireis und Chorizo-Babyspinat-Gröstl

Zanderfilet mit Räucherlachs gefüllt

auf Silvanerschaum-Sauce mit hausgemachten Kartoffel-Ravioli

Doradenfilet gebraten

auf Fettuccine und Antipasti Gemüse

Preise auf Anfrage!

Vegetarisch/Vegan

Bei den vegetarischen Gerichten gilt die Bestellung erst ab 4 vegetarischen Gästen;
für einzelne Personen haben wir immer auf der Tageskarte vegetarische Gerichte.
Beilagen werde nach Saison geändert.

Tofu-Paprika-Gröstl mit Guacamole-Dip

und Mango-Avocado-Salat

€ 18,50

Kichererbsen-Pfannkuchen

gefüllt mit Gemüse und Zitronen-Minz-Dip

€ 18,50

Sommerlicher Couscous-Salat mit Rosinen und Minze

dazu hausgemachte Gemüse-Frühlingsröllchen

€ 18,50

Bayrisches Ur-Getreiderisotto (Bio-Hof Chiemgaukorn)

mit buntem Gemüse und Tomatenschaum

€ 18,50

Preisänderungen vorbehalten

Hauptspeisen:

Am Stück rosa gebratenes Entrecôte

mit zweierlei Saucen (Portwein und Sauce Bearnaise)
dazu Kartoffelgratin und Gemüse

€ 28,90

Egenhofener Spargel

mit Sauce Hollandaise, Sauce Bearnaise, Tomaten-Hollandaise
zur Wahl mit:

Wiener Schnitzel, Rinderlende, Schweinefilet,
Perlhuhnbrüstchen, Hühnerbrüstchen und Kalbsrücken

Preis auf Anfrage

Kalbsrücken in Rieslingsauce

mit Spätzle und Zucchini-Tomatengratin

€ 28,90

Kalbstaufelspitz in Chianti-Sauce

mit Kartoffelpflanzerl und Gemüse

€ 25,50

Geschmorte Kalbshaxe „Provence“

mit Fettuccine und Ratatouille

€ 23,50

Crêpinette vom Rehrücken (aus eigener Jagd) mit Farce im Crêpemantel

in Cranberry-Sauce
dazu Fingernudeln und Gemüse

€ 29,00

Barberie Entenbrust auf Orangensauce

mit gebratenem Kartoffel-Topfenknödel
und glasierten Ingwer-Karotten

€ 26,90

Gefüllte Putenroulade | (Bio Puten Wallner , Hebertshausen)

dazu Bayrisches Ur-Getreiderisotto (Bio-Hof Chiemgaukorn),
Bärlauch und Tomaten

€ 22,90

Schweinefilet-Medaillons mit Serranoschinken gebraten

auf Antipasti Gemüse und Kartoffelgratin

€ 25,50

Spanferkelbraten in Dunkelbiersauce

mit Knödel und Krautsalat

€ 18,90

Preisänderungen vorbehalten

Desserts:

Holler-Limoncello-Parfait mit frischen Früchten	€ 9,90
Frische Erdbeeren mit Buttermilch-Zitronen-Sabayon und Vanilleeis	€ 9,50
Sauerampfernockerl mit frischen Erdbeeren	€ 9,50
Crème brûlée von der Bourbon Vanille mit hausgemachtem Blaubeereis	€ 10,50
Mousse au Chocolat mit hausgemachtem Pistazieneis und frischen Früchten	€ 12,50
Dreierlei von der Erdbeere Weißes Schokoladen-Erdbeermouse, Muffin und Sorbet	€ 12,50
Bayrisch Crème mit frischen Früchten garniert	€ 9,50
Portion Posthalter´s Apfelkücherl mit Vanilleeis	€ 8,90
Sorbetteller von drei hausgemachten Frucht-sorbets mit frischen Früchten garniert	€ 11,50
Frischer Beerensalat mit hausgemachtem Minz-Joghurt und Limettensorbet	€ 10,50
Hausgemachter Topfen-Zitronenknödel mit Rhabarberagout	€ 10,50