



Unsere Menüs für die Winterzeit

November 2017 bis Januar 2018

Und das kann bereits am Tisch stehen, wenn Ihre Gäste eintreffen:

Hausgemachtes Jungschweinrilette mit Entenschmalz eingegossen,
gesalzene Butter, pikanter Frischkäse und verschiedene Brotsorten pro Person 4,20

Vorspeisen

Bunte Blattsalate Balsamicodressing geröstete Kerne	7,90
Junger Feldsalat Kartoffeldressing Speckcroûtons	7,90
Ziegenfrischkäse Wintersalat Kernölm Marinade	8,90
Mariniertes Lachstatar Reiberdatschi Meerrettichschaum	10,50
Carpaccio von der bayerischen Ochsenlende Trüffelöl gehobelter Parmesan	9,90
Thunfischcarpaccio Gemüse-Sesamsalat Sojasauce	10,50
Wildterrinen Mangoragout Waldorfsalat	9,50
Lachsterrine Schwarzwurzelsalat Forellenkaviar	11,00
Gebackene Rote Beete auf Safranschmand und Sprossen	8,90
Marinierte Kräuterseitlinge mit Knödlscheiben und Linsen	8,90

Suppen klein

Festtagssuppe mit dreierlei Einlage	3,50
Kürbiscremesuppe mit steirischem Kürbiskernöl	3,90
Maronenschaumsuppe mit Rum	3,90
Wildkraftbrühe mit Gemüse und Steinpilzravioli	3,90
Räucherforellenrahmsuppe mit Croûtons	3,90
Exotische Möhren-Ingwer-Thaicurry-Kokosmilch	3,90



Zwischengerichte

Blut- und Leberwurststrudel auf Rahmwirsing	8.50
Abgeschmolzene Steinpilz-Ricottaravioli Kirschtomaten Parmesan	9.90
Bandnudeln Hirschragout Kürbis-Ingwermarmelade	9.90
Linguine Salsice mit Tomaten-Kräutersauce Pecorino	9.90
Bandnudeln asiatische Morcheln Auberginen Thymian-Knoblauchsauce	9.90

Hauptgang Fleisch

Schweinefiletmedaillons Schwammerlrahm Marktgemüse Butterpätzle	16.90
Portion Bauernente Kartoffelknödel Apfelblaukraut glacierte Maronen	15.90
Ochsenschulterbraten Semmel-Speckauflauf Wurzelgemüse	13.90
Ochsenrücken im Ganzen niedertemperatur-gebraten Sauce Bearnaise Kartoffelgratin Marktemüse	18.50
Milchkalbsrückensteak Kräuter-Steinpilzrahm Kartoffelstrudl Marktgemüse	19.50
Fasanenbrust mit Speck gebraten Kartoffel-Karottenpüree Ananas-Ingwerkraut	18.50
Rosa gebratener Hirschkalbsrücken Gewürz-Schokoladensauce Kartoffelgratin Speckrosenkohl	18.90
Hirschgeschnetzeltes nach Stroganoff-Art Fingernudeln Marktgemüse	16.00
Roulade vom Hirschen Wildrahmsauce Topinamburgratin Wintergemüse	16.90
Wildschweinbraten Essig-Kirschsaure Kartoffelgratin Speckbohnen	15.50

Hauptgänge Fisch

Zander in der Kartoffelkruste Blattspinat Tomatenragout	17.50
Gebratener Lachs Linsengemüse Kressekartoffeln	16.50
Welsfilet gedämpft Steckrüben-Kürbisgemüse Kartoffelgnocci	16.50
Steinbeisser gebraten Paprikasauce Couscous Tomaten	17.50
Flussbarsch mit Salbei und Parmaschinken gebraten Schmorgemüse Kartoffel-Butternocken	17.50

Desserts

Mango-Sorbet mit Aperol-Spizz aufgegossen	5,50
Lebkuchenmousse Christstollenparfait Glühweinzwetschgen	5,90
Christstollenparfait mit Mandarinenragout	5,90
Millirahmstrudel mit Rum-Vanillesauce	4,50
Eingeweckter Käsekuchen Rahmeis	4,90
Glühwein-Tiramisu Pflaumenkompott	5,50
Frischkäsetarte Zimtpflaumen	4,90
Nougatknödel an Orangen-Buttersauce	5,50
Topfennockerl Beeren-Mangoragout	5,10
Variation vom Bratapfel Mousse Halbgefrorenes	5,90
Dreierlei Mousse von der Schokolade Kirschragout	6,50

Aus unseren Vorschlägen wählen Sie bitte Ihr einheitliches Menü, gerne mit zwei Hauptgängen zu Auswahl.
Selbverständlich berücksichtigen wir Ihre individuellen Menüwünsche

Menüzusammenstellung ab wenigstens 10 Personen

Bei den Hauptgängen handelt es sich um volle Portionsgrößen. Sollten Sie ein Menü auswählen, wäre eine kleine Portion
(minus 2.00 €) empfehlenswert.

Die genannten Preise verstehen sich inclusive Menükarten, festlich eingedekte und dekorierte Tische
sowie der gesetzlichen Mehrwertsteuer und Bedienungsanteil.
Sonderwünsche wie Stoffservietten oder extra Blumenschmuck werden extra berechnet.
Genauerer dann bei der Bestellung.

Auf Ihren Besuch freuen sich Ihre Gastgeber, Familie Klement mit Team
Tel: 08083-211 Fax: 08083-1726 info@gasthof-klement.de