

WICHTIGER HINWEIS: Wir bereiten alle Gerichte für Sie frisch zu. Deshalb können wir verschiedene Gerichte erst ab 10 Personen servieren. Ein individuelles Menü für **jeden einzelnen Gast** ist bei Veranstaltungen (Feiern) also leider **nicht möglich!**

Bitte vereinbaren Sie einen Termin bei Frau Lacher zur Bestellung/Beratung Ihres Menüs.

Bei Erscheinen einer neuen Preisliste verliert die alte Preisliste Ihre Gültigkeit.

Gerichte für Ihr Wunschmenü 2022-8

- **(Dies ist nicht unsere täglich gültige á la carte-Karte)**

Kaffee- und Kuchenbuffet: pro Person 14,50 €

Pauschalpreis inklusive heißer Getränke wie unten aufgeführt und die bei uns im Haus verzehrten Kuchen und Torten.

Die übrig gebliebenen Kuchen und Torten verbleiben bei uns im Haus.

- Kaffee, Tee, Schokolade, Kaffee Hag nach Wahl
- Hausgemachte Torten: Schwarzwälder Kirsch, Himbeer, Birne, Erdbeer, Schokolade, Maracuja, Haselnuss, Eierlikör, Käsesahne, Vanille-Buttercreme, Himbeer-Buttercreme, Prosecco-Bellini, Prinzregenten, Whiskey-Trüffel.
- Hausgemachte Kuchen: Aprikosen-Quark, Käse-Baiser, Tiramisu, Apfel-Mohn, Marmor, Apfel, Schokolade-Mandel (glutenfrei), exot. Obstkuchen, Banane-Schokolade, Himbeer, Himbeerroulade, Erdbeer (nach Saison), Streuselkuchen, Mohn-Schokolade, Hefegugelhupf, Zitronenkuchen.
- 3-stöckige Hochzeitstorte, ab 80 Personen, im Preis inbegriffen (Geschmack nach Wahl)
- auf Wunsch backen wir Ihnen die Kuchen oder Torten in Herzform, z. B. Erdbeerherz
- bei von Ihnen angelieferten Kuchen: Gedeckpreis 4,00 € pro Person und Kaffee nach Verbrauch pro Tasse 3,40 €
- 3-stöckige Hochzeitstorte 250,00 €

Sektempfang: pro Glas 4,20 €

- Glas Sekt Hausmarke mit wahlweise Orangensaft, Holunderblütensirup, Cassislikör, Aperol oder Pfirsichlikör
- „Aperolspritz“ (Prosecco mit Aperol) pro Glas 6,90 €
- „Bellini“ (Prosecco mit weißem Pfirsichmark) pro Glas 6,90 €
- „Hugo“ (Prosecco mit Holunderblütensirup, Limette und Minze) pro Glas 6,90 €
- „Hugo - Alkoholfrei“ (Apfelschorle mit Holunderblütensirup, Limette und Minze) pro Glas 6,30 €

Vorspeisen

Dazu servieren wir Weißbrot, Schwarzbrot, Kräuterquark und Griebenschmalz

„Caesarsalat“ Romanasalat mit Croûtons und gehobeltem Parmesan	7,50 €
3erlei Bruschetti mit Guacamole, Tomatenragout und Artischockencreme	9,90 €
Salatvariation mit gebratenen Pilzen, frischen Kräutern und Avocados (vegan)	13,50 €
Melonenschiffchen mit Parmaschinken „Riserva“	10,90 €
Hausgebeizter Lachs mit Crème fraîche, Kaviar und kleinem Salat	11,90 €
Geräucherte Entenbrust mit kleinem Salat und gebratenen Pilzen	13,90 €
Blattsalat mit gebratenem Zanderfilet, Kürbiskernen und Kernöl	11,50 €
Ziegenkäse mit geschmortem Paprika, Parmaschinken, ligurischen Oliven und Salat	13,50 €
Terrine von Flusskrebse mit Meerrettichmousse und Salat	13,80 €
Caipirinha-Lachs mit Wasabicreme, gebackenem Scampi und Salat	14,90 €
Gegrillte Scampis mit Basilikum-Olivenöl, Hummersauce und kleinem Salat	16,50 €
Blattsalat mit gegrillten Jacobsmuscheln, Scampi und Ofentomaten	17,90 €
<u>Gemischter Vorspeisenteller</u>	13,80 €
(Blattsalat mit Pilzen, gebeiztem Lachs, Forellenfilet, Melonenschiffchen mit Parmaschinken)	
<u>Italienischer Vorspeisenteller</u>	13,80 €
(mariniertes Gemüse, Parmaschinken, Tomaten-Mozzarella, Vitello Tonnato, Bruschetti)	

Suppen

Dazu servieren wir Weißbrot, Schwarzbrot und Griebenschmalz

Doppelte Rinderkraftbrühe 6,00 €

Einlage bitte auswählen: Pfannkuchenstreifen, Leberspätzle, Leberknödel, Grießnockerl, Kalbsklößchen, Butternockerl

Oberpfälzer Festtagssuppe (Hochzeitssuppe) mit dreierlei Klößchen 6,00 €

Rahmsuppe von der „San Marzano“ Tomate mit Basilikum und Croûtons 7,50 €

Brokkolicremesuppe mit Croûtons 7,50 €

Kartoffelcremesuppe mit Lachsstreifen 7,90 €

Pikante thailändische Hähnchensuppe „Tom Ka Gai“ mit Kokosmilch, Zitronengras, Chili und Koriander 7,90 €

Hummerrahmsuppe mit Zandernockerl und Estragon 12,50 €

Hauptgerichte

- **Hauptgerichte sind alle ohne Salat. Kleiner Beilagen Salat extra 5,00 €**

Vom Geflügel

Saftiges Steak von der Putenbrust mit Ofenkartoffeln und Sauerrahm 18,80 €

Salatschüssel „Fitness“

(Blattsalat mit Putenstreifen, Pilzen, Schafskäse, Ei, Mais und frischen Kräutern) 18,80 €

Jägerschnitzel von der Pute an Champignonrahmsauce und Spätzle 18,80 €

Poulardenbrust mit Cognac-Pfefferrahmsauce, Brokkoli und Bandnudeln 19,50 €

Bayerische Landente (ausgelöst) mit Apfelrotkraut und Reibeknödel 21,90 €

Rosa Barbarie-Entenbrust mit Orangen-Pfeffer-Sauce, Brokkoli und Maiscrêpes 23,90 €

Vom Schwein

Oberpfälzer Schweinebraten mit Altbiersauce und Reibeknödel 13,90 €

Gemischter Braten vom Kalb und Schwein mit Altbiersauce und Reibeknödel 15,90 €

Knuspriges Schnitzel „Wiener Art“ vom Schweinerücken mit Pommes frites 15,50 €

Grillteller (Pute-, Schweine- und Rinderfilet) mit Pommes frites 21,90 €

Schweinefilet mit Champignonrahmsauce und Spätzle 19,90 €

Saltimbocca (vom Schweinefilet) alla Romana mit Gemüse und Safranrisotto 22,90 €

Vom Rind

Saftiger Hamburger vom „Angus Beef“ mit Sesambrötchen und Pommes frites 17,90 €

Rinderschmorbraten mit Burgundersauce und Spätzle 17,50 €

Gekochter Tafelspitz mit Schnittlauchsauce, Speckwirsing und Kartoffeln 17,50 €

Zwiebelrostbraten, medium, mit Bratkartoffeln und hausgemachter Kräuterbutter 26,50 €

Roastbeef im Ganzen gebraten mit Gemüse, Ofenkartoffeln und Sauerrahm 26,50 €

Rinderfiletscheiben an Cognac-Pfefferrahmsauce, Gemüse und Kartoffelgratin 31,90 €

Rosa gebratenes Steak vom argentinischen Angus Beef mit Pfefferrahmsauce, Gemüse und gratinierten Kartoffeln 28,50 €

Gemüse und gratinierten Kartoffeln

„Surf and Turf“

Rosa Steak vom Angus Beef mit 3 Riesengarnelen und Süßkartoffelpommes 35,90 €

Rinderfiletsteak an Madeirasauce, Gemüse und Kartoffelgratin 36,90 €

Vom Kalb

Kalbsbraten mit Rahmsauce und Spätzle 19,90 €

Ossobucco (geschmorte Kalbshaxenscheiben) mit Gemüse und Polenta 21,90 €

Vom Wild



Rehragout mit Cassissauce, Rosenkohl und knusprigen Kartoffelkroketten 21,90 €

Hirschbraten mit Wacholderrahmsauce, Brokkoli und Spätzle 21,90 €



*Wir bieten Ihnen außerdem auch viele saisonale Gerichte an,
wie z.B. Spargel, Erdbeeren, Wild, ...)*






Vegetarische und Vegane Gerichte

Saftige Käsespätzle mit Emmentaler, Röstzwiebeln und Schnittlauch	13,50 €	
Cremiges Arborio-Risotto mit Parmesan und frischem Gartengemüse	13,90 €	
Gemüsestrudel mit Schnittlauchsauce, gebratenen Pilzen und Kartoffeln	16,50 €	
Veggie Burger mit Sesambrötchen, (Quinoa, Chiasamen, Sprossen, Avocado, Kräutern und Süßkartoffelpommes)	17,90 €	
Thailändisches rotes Reiscurry = vegan (mit Kokosmilch, Sojasprossen, Minimaïs, Zuckerschoten, Ingwer und Zitronengras)	15,90 €	
Penne rigate „primavera“ = vegan (mit Lauchzwiebeln, Kirschtomaten, Zucchini und Paprika)	12,90 €	
Fusilli „orientalisch“ =vegan (mit fruchtig-pikanter Curryrahmsauce, Kokos und Chili)	13,90 €	
Kartoffelgnocchi „Sorrentina“ (mit geschmolzenen Kirschtomaten, Mozzarella, Basilikum und Pesto)	13,90 €	


Fischgerichte

Saftiges Filet vom Kabeljau mit Weißweinsauce, Gemüse und gemischtem Reis	17,50 €	
Feine Bandnudeln mit Lachsstreifen und Limettensahnesauce	19,90 €	
Bachsaibling an Tomaten-Butter-Sauce, Spinat und Kartoffeln	15,50 €	
Goldbrasse mit mediterraner Sauce, Paprikagemüse und Kartoffeln	22,90 €	
Zanderfilet in der Senfkruste mit Rahmsauerkraut und Salzkartoffeln	24,50 €	
Gegrillte Riesengarnelen mit Kirschtomaten und Pesto-Linguine	29,90 €	
Schottisches Lachsfilet mit Weißweinsauce, Safranfenchel und Bandnudeln	24,90 €	

Desserts

Gemischtes Eis mit Sahne und Mikados	6,90 €	
Bourbon-Vanilleeis mit heißen Himbeeren, Mikados und Sahne	8,90 €	
Amarenakirschbecher (Vanille- und Schokoladeneis mit Amarenakirschen)	8,90 €	
Lauwarmer Schokoladenkuchen mit Bourbon-Vanilleeis und Himbeersauce	9,50 €	
Gemischter Eisbecher mit frischen Früchten und Sahne	8,90 €	
Hausgemachte Tiramisu mit Amaretto di Saronno und frischen Früchten	10,50 €	
Hausgemachte Apfelkücherl mit Vanilleeis und Baileys-Schaum	10,50 €	
Hausgemachter Apfelstrudel mit Vanilleeis und Baileys-Schaum	10,50 €	
Proseccogeele mit frischen Erdbeeren und Joghurteis	11,50 €	
Crème Brulée von der Bourbon-Vanille mit Früchten der Saison	9,90 €	
Panna cotta mit frischen Früchten und hausgemachtem Sorbet	9,90 €	
3erlei hausgemachte Sorbets mit frischen Früchten	11,50 €	
Crêpes Suchard (mit Vanilleeis und Schokoladensauce)	11,50 €	
Crêpes Suzette (mit Vanilleeis und Orangensauce)	11,50 €	
3erlei Mousse von der Valrhona-Schokolade mit frischen Früchten	11,50 €	
Dessertvariation „Hotel am See“	13,50 €	
Dessertbuffet	17,50 €	

Zu später Stunde

verschiedene Canapees pro Stück	3,20 €	
Goulaschsuppe mit Kipferl	7,80 €	
Paar Weißwürste mit Brez'n und süßem Senf	8,50 €	
Gemischtes Käsebrett mit Trauben, Feigensenf, Nüssen und Brot	12,50 €	
Bayerisches Schmankerlbuffet	15,50 €	
Italienisches Spezialitätenbuffet	17,50 €	