

Stellen Sie aus den Gerichten der Liste das Wunsch-Menü für Ihre Gäste zusammen.

**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!**

Gerne beraten wir Sie bei Ihrer Menüauswahl. Bitte vereinbaren Sie einen Termin bei Frau Lacher.  
Bei Erscheinen einer neuen Preisliste verliert die alte Preisliste Ihre Gültigkeit.

## *Gerichte zum selbst zusammenstellen 2021-1*

### Kaffee- und Kuchenbuffet: pro Person 11,50 €

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, Schokoladentrüffel, Französische Schokoladentorte, 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 3,10 €
- 3-stöckige Hochzeitstorte 195,00 €

### Sektempfang: pro Glas 3,70 €

- Glas Sekt Hausmarke mit wahlweise  
Orangensaft, Holunderblütensirup, Cassislikör, Waldmeistersirup, Aperol oder Pfirsichlikör

• „Aperolspritz“ (Prosecco mit Aperol) pro Glas 6,20 €

• „Bellini“ (Prosecco mit weißem Pfirsichmark) pro Glas 6,20 €

• „Hugo“ (Prosecco mit Holunderblütensirup, Limette und Minze) pro Glas 6,20 €

• „Hugo - Alkoholfrei“ (Apfelschorle mit Holunderblütensirup, Limette und Minze) pro Glas 5,50 €

### Vorspeisen



#### Dazu servieren wir Weißbrot, Schwarzbrot, Kräuterquark und Griebenschmalz

„Caesarsalat“ Romanasalat mit Croûtons und gehobeltem Parmesan	6,50 €
3erlei Bruschetti mit Guacamole, Tomatenragout und Artischockencreme	7,50 €
Salatvariation mit gebratenen Pilzen, frischen Kräutern und Avocados	9,90 €
Melonenschiffchen mit Parmaschinken „Riserva“	8,90 €
Hausgebeizter Lachs mit Crème fraîche, Kaviar und kleinem Salat	9,90 €
Geräucherte Entenbrust mit kleinem Salat und gebratenen Pilzen	12,90 €
Blattsalat mit gebratenem Zanderfilet, Kürbiskernen und Kernöl	9,90 €
Ziegenkäse mit geschmortem Paprika, Parmaschinken, ligurischen Oliven und Salat	11,50 €
Terrine von Flusskrebse mit Meerrettichmousse und Salat	11,80 €
Caipirinha-Lachs mit Wasabicreme, gebackenem Scampi und Salat	13,90 €
Gegrillte Scampis mit Basilikum-Olivenöl, Hummersauce und kleinem Salat	14,90 €
Blattsalat mit gegrillten Jacobsmuscheln, Scampi und Ofentomaten	15,90 €
<u>Gemischter Vorspeisenteller</u>	10,80 €
<i>(Blattsalat mit Pilzen, gebeiztem Lachs, Forellenfilet, Melonenschiffchen mit Parmaschinken)</i>	
<u>Italienischer Vorspeisenteller</u>	11,50 €
<i>(mariniertes Gemüse, Parmaschinken, Tomaten-Mozzarella, Vitello Tonnato, Bruschetti)</i>	





Suppen

**Dazu servieren wir Weißbrot, Schwarzbrot und Griebenschmalz**


Doppelte Rinderkraftbrühe	5,00 €	
<b><u>Einlage nach Wahl:</u></b> Pfannkuchenstreifen, Leberspätzle, Leberknödel, Grießnockerl, Kalbsklößchen, Butternockerl		
Oberpfälzer Festtagssuppe (Hochzeitsuppe) mit dreierlei Klößchen	5,00 €	
Rahmsuppe von der „San Marzano“ Tomate mit Basilikum und Croûtons	6,90 €	
Brokkolicremesuppe mit Croûtons	5,90 €	
Kartoffelcremesuppe mit Lachsstreifen	6,90 €	
Pikante thailändische Hähnchensuppe „Tom Ka Gai“ mit Kokosmilch, Zitronengras, Chili und Koriander	6,90 €	
Hummerrahmsuppe mit Zandernockerl und Estragon	9,50 €	

Hauptgerichte



Vom Geflügel

Putensteak mit Ofenkartoffeln, Sauerrahm und Salat	16,50 €	
<b><u>Salatschüssel „Fitness“</u></b> (Blattsalat mit Putenstreifen, Pilzen, Schafskäse, Ei, Mais und frischen Kräutern)	15,90 €	
Jägerschnitzel von der Pute an Champignonrahmsauce, Spätzle und Salat	16,50 €	
Poulardenbrust mit Cognac-Pfefferrahmsauce, Brokkoli und Bandnudeln	18,50 €	
Bayerische Landente (ausgelöst) mit Apfelrotkraut und Reibeknödel	18,50 €	
Rosa Barbarie-Entenbrust mit Orangen-Pfeffer-Sauce, Brokkoli und Maiscrêpes	21,90 €	


Vom Schwein

Oberpfälzer Schweinebraten mit Altbiersauce, Reibeknödel und Salat	12,50 €	
Gemischter Braten vom Kalb und Schwein mit Reibeknödel und Salat	13,90 €	
Schnitzel „Wiener Art“ vom Schweinerücken mit Pommes frites und Salat	16,50 €	
Grillteller (Pute-, Schweine- und Rinderfilet) mit Pommes frites und Salat	19,90 €	
Schweinefilet mit Champignonrahmsauce, Spätzle und Salat	19,90 €	
Saltimbocca (vom Schweinefilet) alla Romana mit Gemüse und Safranrisotto	21,90 €	

Vom Rind

Saftiger Hamburger vom „Angus Beef“ mit Sesambrötchen und Pommes frites	15,50 €	
Rinderschmorbraten mit Burgundersauce, Spätzle und Salat	16,50 €	
Gekochter Tafelspitz mit Schnittlauchsauce, Speckwirsing und Kartoffeln	16,50 €	
Zwiebelrostbraten, medium, mit Bratkartoffeln und Salat	22,90 €	
Roastbeef im Ganzen gebraten mit Gemüse, Ofenkartoffeln und Sauerrahm	22,90 €	
Rinderfiletscheiben an Cognac-Pfefferrahmsauce, Gemüse und Kartoffelgratin	29,90 €	
Rosa gebratenes Steak vom argentinischen Angus Beef mit Pfefferrahmsauce, Gemüse und gratinierten Kartoffeln	23,90 €	
<b><u>„Surf and Turf“</u></b> Rosa Steak vom Angus Beef mit 3 Riesengarnelen und Süßkartoffelpommes	32,00 €	
Rinderfilet an Madeirasauce, Gemüse und gratinierten Kartoffeln	32,50 €	

Vom Kalb






Kalbsragout mit Champignonrahmsauce und Spätzle	14,90 €	
Kalbsbraten mit Rahmsauce und Semmelknödel	16,90 €	
Ossobucco (geschmorte Kalbshaxenscheiben) mit Gemüse und Polenta	19,90 €	

Vom Wild / Lamm





Rehragout mit Cassissauce, Rosenkohl und knusprigen Kartoffelkroketten	18,90 €
Hirschbraten mit Wacholderrahmsauce, Brokkoli und Spätzle	18,90 €
Lammkoteletts an Thymiansauce, Ratatouille und gratinierten Kartoffeln	24,90 €

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










Vegetarische und Vegane Gerichte

Saftige Orecchietti mit cremiger Gorgonzolasauce und Brokkoli	13,50 €	
<u>Penne rigate „primavera“</u> (mit Lauchzwiebeln, Kirschtomaten, Zucchini und Paprika (vegan))	12,90 €	
Saftige Käsespätzle mit Emmentaler, Röstzwiebeln und Schnittlauch	12,90 €	
Cremiges Arborio-Risotto mit Parmesan und frischem Gartengemüse	13,90 €	
<u>Fusilli „orientalisch“</u> (mit fruchtig-pikanter Curryrahmsauce, Kokos und Chili (vegan))	13,90 €	
Gemüsestrudel mit Schnittlauchsauce, gebratenen Pilzen und Kartoffeln	15,50 €	
<u>Veggie Burger</u> mit Sesambrötchen, Quinoa, Chiasamen, Sprossen, Avocado, Kräutern und Süßkartoffelpommes	15,50 €	
Kohlrabischnitzel mit Kürbiskernen, feinen Ingwer-Orangen-Karotten und Kartoffelpüree	14,90 €	
<u>Thailändisches rotes Reiscurry</u> (vegan) mit Kokosmilch, Sojasprossen, Minimais, Zuckerschoten, Ingwer und Zitronengras	14,50 €	




Fischgerichte

Saftiges Filet vom schwarzen Heilbutt mit Gemüse und gemischtem Reis	15,50 €	
Viktoriabarschfilet an Hummerahmsauce, Flusskrebse, Gemüse und Reis	17,50 €	
Feine Bandnudeln mit Lachsstreifen und Limettensahnesauce	17,50 €	
Bachsaibling an Tomaten-Butter-Sauce, Spinat und Kartoffeln	15,50 €	
Goldbrasse mit mediterraner Sauce, Paprikagemüse und Kartoffeln	19,90 €	
Zanderfilet in der Senfkruste mit Rahmsauerkraut und Salzkartoffeln	21,90 €	
<u>Schottisches Lachsfilet</u> (mit Weißweinsauce, Safranfenchel und feinen Bandnudeln)	21,90 €	
Gegrillte Riesengarnelen mit Kirschtomaten und Pesto-Linguine	26,90 €	

Desserts

Gemischtes Eis mit Sahne und Mikados	6,50 €	
Bourbon-Vanilleeis mit heißen Himbeeren, Mikados und Sahne	8,90 €	
Amarenakirschbecher (Vanille- und Schokoladeneis mit Amarenakirschen)	8,90 €	
<u>„Black &amp; White“</u> (Warmer Schokoladenbrownie mit Nougatschaum und Vanilleeis)	7,90 €	
Gemischter Eisbecher mit frischen Früchten und Sahne	8,90 €	
Hausgemachte Tiramisu mit Amaretto di Saronno und frischen Früchten	8,90 €	
Hausgemachte Apfelkücherl mit Vanilleeis und Baileys-Schaum	8,90 €	
Hausgemachter Apfelstrudel mit Vanilleeis und Baileys-Schaum	8,90 €	
Südseetraum (exotische Früchte mit Cocos- und Mango-Eis)	8,90 €	
Proseccogelee mit frischen Erdbeeren und Joghurteis	9,50 €	
Crème Brulée von der Bourbon-Vanille mit Früchten der Saison	8,90 €	
Panna cotta mit frischen Früchten und hausgemachtem Sorbet	8,90 €	
3erlei hausgemachte Sorbets mit frischen Früchten	9,90 €	
Crêpes Suchard (mit Vanilleeis und Schokoladensauce)	8,90 €	
Crêpes Suzette (mit Vanilleeis und Orangensauce)	8,90 €	
3erlei Mousse von der Valrhona-Schokolade mit frischen Früchten	9,90 €	
<u>Dessertvariation „Hotel am See“</u>	13,50 €	
Dessertbuffet	16,00 €	

Zu später Stunde

verschiedene Canapees pro Stück	3,20 €	
Goulaschsuppe mit Kipferl	6,80 €	
Paar Weißwürste mit Brez'n und süßem Senf	6,80 €	
Gemischtes Käsebrett mit Trauben, Feigensenf, Nüssen und Brot	11,50 €	
Bayerisches Schmankerlbuffet	13,80 €	
Italienisches Spezialitätenbuffet	15,80 €	