



Menüs Frühling / Sommer



Liebe Gäste,

genießen Sie unsere zahlreichen Angebote für Speisen und Getränke.  
Alle Menüs sind Anregungen und können nach Ihren individuellen Wünschen kombiniert  
oder angepasst werden.

Unser Küchenchef Heiko Obermaier empfiehlt für einen reibungslosen Ablauf ein  
einheitliches Menü.

Spezielle Wünsche aus gesundheitlichen Gründen oder bestimmte Vorlieben werden wir  
gerne berücksichtigen.

Bitte beachten Sie, dass einige Menükomponenten nur saisonal möglich sind.

**Zu jedem Menü servieren wir zweierlei Baguette mit Kräuterquark  
und Apfel-Griebenschmalz.**

### MENÜ DER SAISON

Zweierlei von der Melone mit Parmaschinken,  
Portwein-Chilimarinade und Rucola



Aschbacher Festtagssuppe

Rinderkraftbrühe mit Grießnockerl, Leberspätzle und Pfannkuchenstreifen



Gebratene Medaillons vom bayerischen Schweinefilet an Madeirajus  
mit buntem Marktgemüse und Kartoffelgratin



Crème brûlée mit marinierten Erdbeeren

**Sonderpreis € 49,60 (ohne Änderungen) statt € 51,60**

Auf Wunsch ergänzen wir Ihr Menü gerne  
mit einem erfrischenden Sorbet als Zwischengang:  
Limette · Mango · Cassis · Kalamansi · Passionsfrucht · Basilikum · Aperol-Sprizz  
1 Kugel € 3,00 mit Sekt aufgegossen € 4,50



### MENÜ 1

Bunte Blattsalate an Balsamicodressing mit Cherrytomaten,  
Croutons und gerösteten Kernen

☞

Rinderkraftbrühe mit Leberspätzle

☞

Geschmorte Backerl vom bayerischen Weideochsen  
mit gebratenen Pfifferlingen, Wurzelgemüse und Kartoffel-Lauchpüree

☞

Rhabarberragout mit Topfencreme und süßen Streuseln  
(im Glas serviert)

€

44,90

(ohne Suppe € 38,40)

### MENÜ 2

Bunte Blattsalate an Balsamicodressing mit gebratenen Pilzen  
und Cherrytomaten

☞

Rosa gebratenes Steak aus der Rinderlende an Kräuterjus  
mit glasiertem Sommergemüse und Kartoffelgratin

☞

Schokoladen-Terrine mit Sauerrahmeis und marinierten Erdbeeren

46,20

### MENÜ 3

Zweierlei von der Melone mit Portwein-Chili-Marinade, Parmaschinken  
und mariniertem Rucola

☞

Mit Aromaten geschmorte Lammkeule auf Bohnen-Speckgemüse,  
cremiger Polenta und Rosmarinjus

☞

Vanille-Sauerrahm-Tarte mit Duett von der Kirsche

46,30

### MENÜ 4

Carpaccio vom Rinderfilet mit mariniertem Rucola  
und gehobeltem Parmesan

☞

Cremesuppe von frischem Bärlauch mit Croutons

☞

Glasierte Kalbsschulter mit Thymianjus  
auf jungem Kohlrabi-Karotten-Gemüse und Serviettenknödel

☞

Lechner´s Aschbacher Creme (im Glas serviert)

49,10

(ohne Vorspeise € 36,60)



**MENÜ 5**

Rote Bete-Frischkäse Mousse mit Brotchip  
und mariniertem grünen Spargel

☎☎☎

Cremesuppe von frischen Kräutern mit Croutons

☎☎☎

Rosa gebratenes Lammkarree an Rosmarinjus mit Okra-Schoten,  
Kirschtomaten und Risoni-Nudeln

☎☎☎

Crème brûlée von der Zartbitterschokolade  
mit zweierlei von der Erdbeere (Sorbet und marinierte Erdbeeren)

€  
60,00  
(ohne Suppe € 53,40)

**MENÜ 6**

Bunter Blattsalat mit gebratenen Pfifferlingen,  
Croutons und Tomatenvinaigrette

☎☎☎

Kraftbrühe mit Pfannkuchenstreifen oder Grießnockel  
und Schnittlauch

☎☎☎

Gebratenes Zanderfilet an Rieslingsauce  
mit Zucchini-Tomatengemüse und Kräuterkartoffeln

☎☎☎

Holunderblütenparfait mit eingelegten Beeren

50,80  
(ohne Vorspeise € 41,30)

**MENÜ 7**

Feine Scheiben vom gebeizten Thunfisch  
mit Zitronengrasgelee und Kresse

☎☎☎

Spinatcremesuppe mit Schwarzbrotcroutons

☎☎☎

Medaillon vom rosa gebratenen Rinderfilet  
unter der Thymian-Pfefferkruste an Madeirajus mit Bohnen-Speckgemüse  
und Rosmarinkartoffeln

☎☎☎

Bayerische Creme mit frischen Früchten und Himbeersorbet

60,30  
(ohne Vorspeise € 45,80)

**MENÜ 8**

Geräucherte Entenbrust mit Granatapfel,  
Himbeervinaigrette und Salatbouquet

☎☎☎

Paprika-Cremesuppe mit Croutons

☎☎☎

Gebratenes Filet vom Mangfalltaler Saibling an Meerrettichsauce,  
cremigem Blattspinat und Kartoffelkrapfen

☎☎☎

Parfait von der weißen und schwarzen Schokolade  
mit Bananenragout und Knusperhippe

55,90  
(ohne Suppe € 49,30)



**MENÜ 9**

Hausgeräucherter Lachs mit Honig-Dill-Senfsauce,  
kleinem Reiberdatschi und Salatbouquet

฿๓๘

Tomatencremesuppe mit Sahne und Basilikumpesto

฿๓๘

Rosa gebratene Barbarie Entenbrust mit Orangen-Thymianjus  
auf glasiertem Spitzkohl und Kartoffelgnocchi

฿๓๘

Champagnerparfait mit eingelegtem Rhabarber und Erdbeeren

€  
53,80

**MENÜ 10**

Shrimps Cocktail im Martinispitz serviert mit Knusperhippe  
und Romanasalat

฿๓๘

Karotten-Ingwer-Suppe mit Croutons

฿๓๘

Schrobenhausener Stangenspargel mit kleinem gebratenem Lachsfilet,  
Sauce hollandaise und Rissoléekartoffeln

฿๓๘

Haselnuss-Krokant-Parfait mit marinierten Sauerkirschen

51,70

**MENÜ 11**

Kalt geräucherter Lachs auf Apfel-Staudensellerialesalat,  
hausgemachtem Kräuteröl und marinierter Kresse

฿๓๘

Curry-Zitronengras-Suppe

฿๓๘

Gebratene Perlhuhnbrust auf Frischkäse-Kräuter-Risotto,  
grünem Spargel und Pestojus

฿๓๘

Törtchen von der Passionsfrucht und Sauerrahm mit Buttermilcheis

54,90



### MENÜ 12

Marinierter weißer Spargel mit Kräutervinaigrette,  
Kresse und gekochtem Ei

☞☞☞

Tomatisierte Kraftbrühe mit Basilikum-Nockerl

☞☞☞

Rosa gebratenes Medaillon vom bayerischen Kalbsfilet an Portweinjus  
mit glasierten Zuckerschoten und Kartoffelpüree

#### Oder (Anzahl muss feststehen)

Seeteufel im Parmaschinkenmantel auf Thymian-Frischkäse-  
Risotto, Romanesco und Paprikasauce

☞☞☞

Topfenmousse mit Ananasragout und Mangoeis

€  
58,20

### MENÜ 13

In Aromaten gebratener Octopus mit Paprikamousse  
und mariniertem Rucola

☞☞☞

Gurken-Kaltschale mit Dill

☞☞☞

Aperol Sprizz Sorbet

☞☞☞

Heimisches Duett

Gebratenes Kalbsfilet und geschmorte Ochsenbackerl,  
auf Madeirajus, glasierte Karotten und Lauchpüree

#### Oder (Anzahl muss feststehen)

Kross gebratenes Doradenfilet auf Spargelragout  
mit Sauce choron und Kartoffelgnocchi

☞☞☞

Aschbacher Dessertvariation

(nach Ihren Wünschen kombiniert)

61,70



MENÜS  
FRÜHLING  
/SOMMER

€

**MENÜ 14**

63,80

Crème brûlée vom Ziegenfrischkäse  
mit Apfel-Staudensellerie-Chutney, Kresse und Salatbouquet

☞☞☞

Gebratenes Medaillon vom Atlantik-Seeteufel  
mit Rieslingsauce und Safranrisotto

☞☞☞

Zweierlei vom Kalb, rosa gebratenes Kalbsfilet und geschmorte Bäckchen  
auf Ratatouillegemüse und Kartoffel-Püree mit Sommertrüffel

☞☞☞

Pralinenhalbgefrorenes im Schokoladenmantel  
mit Mango-Ananas-Ragout

**MENÜ 15**

66,40

Tatar vom bayerischen Ochsenfilet mit Wachtelei,  
kleinem Kräutersalat und Trüffelvinaigrette

☞☞☞

Gazpacho „Andaluz“

☞☞☞

Aperol Sprizz als Sorbet serviert

☞☞☞

Rosa gebratenes Lammkarree  
auf Auberginenragout, Oliven-Kartoffeln und Thymianjus

☞☞☞

Gebackenes Schokoladentörtchen mit flüssigem Kern,  
Himbeersorbet und Vanilleespuma

