




ASCHBACHER HOF
Feiern mit Aussicht

Menüs Herbst / Winter



MENÜ DER SAISON

Freiland Feldsalat mit Speck,
Croutons, gekochtem Ei und Balsamicodressing



Cremesuppe von der Petersilienwurzel mit Croutons



Steaks aus der Rehkeule mit Wacholderrahm,
Broccoli, Topfenspätzle und Wildpreiselbeeren *



Herbstliches Apfel-Birnen-Ragout
mit Topfencreme und süßen Streuseln
(im Glas serviert)

Sonderpreis € 65,30 (ohne Änderungen) statt € 67,30

Auf Wunsch ergänzen wir Ihr Menü gerne
mit einem erfrischenden Sorbet als Zwischengang:
Limette · Mango · Cassis · Kalamansi · Passionsfrucht
· Basilikum · Aperol-Sprizz
1 Kugel € 4,00 mit Sekt aufgegossen € 5,20

MENÜ 1

58,20

Aschbacher Festtagssuppe
Rinderkraftbrühe mit Grießnockerl,
Leberspätzle und Pfannkuchenstreifen



Portion von der bayerischen Lugeder Gutshofente
mit Apfel-Blaukraut und Kartoffelknödel



Haselnuss-Krokant-Parfait mit eingelegten Sauerkirschen

MENÜ 2

(Menü ohne Suppe 57,10) 67,40

Lachstatar mit Ingwer und Sojasauce, Avocado Creme,
Krupuk und Kresse (im Glas serviert)

☞

Wildessenz mit Pilzbratnockerl und Schnittlauch

☞

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

☞

Aschbacher Tiramisu (im Glas serviert)

Liebe Gäste,



hoffentlich läuft Ihnen schon beim Lesen das Wasser im Mund zusammen.

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.

Diese Wünsche werden à la carte berücksichtigt.

Ebenso dürfen Kinder selbstverständlich
à la carte bestellen.

Sollten Sie zwei Hauptgänge zur Wahl wünschen, sind hierfür alle
Hauptgänge mit * möglich.

Bitte beachten Sie, dass einige Menükomponenten nur saisonal und einige
nur für eine bestimmte Personenanzahl möglich sind.

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

MENÜ 3

(Menü ohne Suppe 57,90) 67,60

Winterliche Blattsalate mit gebratenen Pilzen,
Speck und Walnussdressing

☞

Cremesuppe von Kastanien mit Madeira
und Croutons

☞

Rosa gebratene Steaks aus der bayerischen Ochsenlende
unter der Kräuterkruste an Thymianjus mit Wirsinggemüse
und Dauphine-Kartoffeln *

☞

Feiner Apfelrahmstrudel mit Vanilleeis

MENÜ 4

70,50

Gebackener Ziegenkäse auf Apfel-Birnenchutney
mit Cranberries und winterlichen Blattsalaten



Rinderkraftbrühe mit Leberspätzle



Geschmorte Ochsenbackerl auf karamellisiertem Wurzelgemüse
und Schnittlauch-Kartoffelpüree



Topfenknödel mit Nougatfüllung, Vanilleeis
und Zwetschgenragout

MENÜ 5

(Menü ohne Vorspeise 56,00) 71,90

Geräucherte Entenbrust mit Sellerie und Salatbouquet
an Walnussdressing



Kürbis-Ingwer-Suppe mit Croutons



Sauerbraten aus der flachen Schulter vom bayerischen Ochsen
mit Blaukraut und gebratenen Serviettenknödeln



Geeister Gewürzstollen mit Zwetschgenröster
und Glühweinsabayone

MENÜ 6

(Menü ohne Suppe 62,40) 71,10

Törtchen von der Räucherforelle mit Sauerrahmmousse,
eingelegter Rote Bete und Salatbouquet



Rinderkraftbrühe mit Schinkenschöberl



Geschmorte Keule vom heimischen Reh mit Wacholderrahm,
Broccoli, Serviettenknödel und Wildpreiselbeeren



Panna Cotta mit Himbeercoulis (im Glas serviert)



MENÜS
HERBST
/WINTER

€

MENÜ 7

(Menü ohne Suppe 67,60) 76,30

Waldpilzterrine mit Feldsalat und geröstetem Speck

☞

Kraftbrühe mit Pfannkuchenstreifen

☞

Gebratenes Filet vom Mangfalltaler Saibling
auf karamellisierter Rote Bete mit Würfelkartoffeln
und Korianderschaum *

☞

Aschbacher Dessertvariation 4 Komponenten,
(nach Ihren Wünschen kombiniert)

MENÜ 8

78,30

Gebackener Ochsenchwanz auf lauwarmen Balsamico-Linsen
mit Pommery-Senf vinaigrette und Salatbouquet

☞

Getrüffeltes Selleriesüppchen mit Croutons

☞

Medaillons vom gebratenen Atlantik-Seeteufel auf Rote Bete – Risotto
mit Pak Choi und leichter Meerrettichsauce *

☞

Lebkuchen – Crème brûlée mit Gewürzorange und Vanilleeis

MENÜ 9

(Menü ohne Suppe 67,80) 78,10

Rindercarpaccio mit Olivenöl, gehobtem Parmesan
und Rucola

☞

Karotten-Fenchel-Suppe mit eingelegten Shrimps

☞

Zweierlei vom heimischen Hirsch
Rosa gebratener Rücken und Gulasch mit Speckrosenkohl,
Waldpilzserviettenknödel und Wildpreiselbeeren

☞

Schokoladenterrine mit karamellisiertem Ananasragout
und Sauerrahmeis



MENÜ 10

66,70

Bunte Blattsalate an Balsamicodressing
mit gerösteten Kernen und Cherrytomaten



Cremesuppe von der Petersilienwurzel mit Croutons



Rosa gebratene Barbarie Entenbrust an Calvadosjus
mit Romanesco und Kartoffel-Selleriepüree *



Crème brûlée von der Zartbitterschokolade
mit Kokossorbet und Ananasragout

MENÜ 11

(Menü ohne Zwischengang 70,80) 85,30

Zwei gebackene Riesengarnelen im Knusperteig
auf Mango-Curry-Gurkensalat und Korianderpesto



Steinpilzravioli mit brauner Butter,
gehobeltem Parmesan und jungem Spinat



Gebratenes Filet vom Wolfsbarsch mit Safransauce,
jungem Brokkoli und gebackenen Kartoffelwürfel *



Pralinenmousse mit zweierlei von der Orange

MENÜ 12

(Menü ohne Suppe 73,40) 82,50

Hausgeräucherter Lachs an Dill-Senf-Sauce
mit kleinem Reiberdatschi und Salatbouquet



Cremesuppe von Karotte und Apfel



Rosa gebratener Rehrücken, aus heimischer Jagd, gratiniert
mit Walnuss-Krokant-Kruste,
glasierten Schwarzwurzeln und Waldpilz-Serviettenknödel



Birnen-Karamellschnitte mit Orangensorbet
und Portwein-Cassis-Feigen



MENÜS
HERBST
/WINTER

€

MENÜ 13

(Menü ohne Vorspeise 64,40) 83,30

Gebackenes Tartar vom Kalbsfilet
mit gebeiztem Thunfisch und Kapernschaum

☞

Krustentiercremesuppe mit Krustentierpflanzlerl

☞

Rosa gebratenes Medaillon vom Rinderfilet (oder Kalbsfilet)
unter der Trüffelkruste mit Madeirajus, Bohnen-Speckgemüse
und Rosmarinkartoffeln *

☞

Brownie von Schokolade und Walnüssen
mit Mangoragout und Baileyseis

VEGANES MENÜ

59,10

Dieses Menü können Sie ab 10 Personen bestellen.
Ansonsten ist eine Auswahl über die Tageskarte möglich, bzw. nach Auswahl der Küche.

Bunte Blattsalate an Balsamicodressing
mit gebratenen Pilzen

☞

Kokos-Zitronengras-Suppe

☞

Ravioli gefüllt mit Spinat, dazu Tomatenragout und Pinienkerne

☞

Schokoladenmousse mit Mango-Ananas-Ragout
oder
Schokoladenkuchen mit marinierten Beeren

VEGETARISCHES MENÜ

55,30

Dieses Menü können Sie ab 8 Personen bestellen.
Ansonsten ist eine Auswahl über die Tageskarte möglich.

Quiche von Waldpilzen mit Kräuterdip und Blattsalaten

☞

Leichte Kartoffel-Lauchcremesuppe mit Croutons

☞

Ravioli gefüllt mit Kürbis, Frischkäse und Kürbiskernen
auf jungem Spinat und Parmesan

☞

Nougat-Maronen-Crème brûlée

