Liebe Gäste und Freunde unseres Hauses!

Herzlich Willkommen im Gasthof Neuwirt.

Wir freuen uns sehr, dass Sie sich für unser Haus interessieren.

Seit nun schon 140 Jahren bewirten wir als Familienbetrieb unsere Gäste.
Mittlerweile bereits in der achten Generation!
Und die neunte ist auch schon geboren..

Als bayrische Traditionsgaststätte ist der zufriedene Gast unser oberster Ziel.
Wir bewirten Sie gerne mit unserer gehobenen bayrischen und internationalen Küche.
Egal, ob Hochzeit oder Geburtstagsfeier, Tagung oder Business Dinner,
bei uns sind Sie immer richtig.

Gerne helfen wir Ihnen, dass Ihr Fest oder Ihre Veranstaltung ein Erfolg wird.

Wir unterstützen Sie in der richtigen Auswahl des Menüs, der Dekoration,
des richtigen Weins und bei der Lösung aller kleinerer und größerer Probleme
rund um Ihr Fest bzw. Ihre Veranstaltung.

Wir bieten Ihnen Räumlichkeiten für bis zu 100 Personen.

Unsere Zirbelstube bietet Platz für 20 Personen.
Bei Veranstaltungen bis 35 Personen empfehlen wir Ihnen unsere Bauernstube.
Für Feiern von 40 bis 100 Personen ist unser abteilbarer Saal bestens geeignet.
Auch unser Biergarten und die sonnige Terrasse sind ideal für Festlichkeiten aller Art.

Und wenn Sie geschäftlich bei uns sind:

Unsere Nebenräume stellen wir Ihnen gerne zur Verfügung.
Auch Standardtagungstechnik ist kostenfrei inklusive. Gerne vereinbaren wir
mit Ihnen eine auf Ihre Bedürfnisse zugeschnittene Tagungspauschale!

Gerne können Sie bei uns auch lange feiern, ab 0:00 Uhr berechnen wir einen Nachtzuschlag von 100,00 EUR je angefangene Stunde.

Unser Haus hat 36 Hotelzimmer mit insgesamt 59 Betten. Alle unsere Zimmer sind mit Dusche und WC, Satelliten TV , Pay-TV, Telefon und Modemanschluss ausgestattet. Ausführliche Informationen finden Sie im Internet unter www.hotelneuwirt.de

Nachfolgend finden Sie unsere Menüvorschläge.
Natürlich gehen wir jederzeit auf Ihre individuellen Wünsche und Vorschläge ein.
Kein Menü ist feststehend, beliebige Kombinationen sind möglich.

*Bei **Menüs ab 30 Personen** bitten wir Sie, Vorspeise, Suppe und Dessert einheitlich zu wählen, bei den Hauptgerichten beschränken Sie Ihre Auswahl bitte auf 2 Gerichte.*

Wir beraten Sie gerne!

Ihre Familie Glonner

Hotel Gasthof Neuwirt
Münchnerstraße 4 ♦ 85604 Zorneding
Fon 0810624260 ♦ Fax 081062426166 ♦ info@hotelneuwirt.de

Menüvorschläge Winter

Von 15.10.2026 bis 28.02.2027

Beginnen Sie Ihr Fest
doch mit einem Aperitif

Sie können ihn bei schönem Wetter
auch gerne auf unserer Terrasse oder im Biergarten einnehmen.

Dazu servieren wir nach Wunsch gerne auch Fingerfood.

Eine kleine Auswahl von ***Aperitifs*** *finden Sie hier:*

Sekt oder Prosecco
Sekt oder Prosecco Orange
Sekt oder Prosecco mit rotem oder weißem Holunderblütensirup
Campari, Campari Soda oder Campari Orange
Sekt oder Prosecco mit weißem Pfirsich
Lillet, Berry, Lillet Vive
Aperol Sprizz, Hugo

Dazu bieten wir Ihnen ***Fingerfood*** *wie folgt:*
(maximal 5 zur Auswahl)

Grissini mit Parmaschinken
Garnelen mit süßer Chillisoße
Bruscetta mit Rindertartar und Kapernapfel
Hausgebeizter Lachs auf Rösti mit Senf-Dillsoße
Satéspieße (Huhn, Schwein, Rind, Garnelen) mit verschiedenen Dips
Gebratene Rehpflanzerl mit geschmortem Spitzkohl
Bruscetta mit Ziegenfrischkäse und Thymian
Crêpes mit Räucherlachs & Crème fraîche-Füllung
Knuspriger Zander auf Orangen-Spargelsalat
Geräucherte Entenbrust auf Avocado-Mangosalat
Scampi mit Ananaschutney

Für Fingerfood berechnen wir 4.00 € pro Stück.

Menuauswahl

Suppen

Leberspätzlesuppe 5.90
Pfifferlingrahmsuppe 8.90
Kürbiscremesuppe mit Öl & Kernen 6.90
Karotten-Ingwersuppe / mit Garnele 6.90/ 8.90
Tomatencremesuppe mit Basilikum & Croûtons 6.90
Pfannkuchensuppe 5.90
Grießnockerlsuppe 5.90
Bratnockerlsuppe 5.90

Hauptgerichte

Münchner Schnitzel mit Bratkartoffeln & Salat 21.90
Tafelspitz mit Meerrettich, Bratkartoffeln & Kohlrabi 24.90
Wiener Schnitzel vom Kalb mit Pommes frites & Salat 25.90
Krustenschweinebraten mit Kartoffelknödel & Krautsalat 17.90
Kalbstafelspitz in Rahm mit Champignons, Spätzle & Salat 25.90
Züricher Geschnetzeltes mit Champignons, Berner Rösti & Salat 23.90
Gebratene Maishähnchenbrust auf Steinpilz-Risotto mit jungem Spinat 25.90
Rehgulasch in Wacholderrahmsoße mit Pilzen, Spätzle und Blaukraut 26.90
Schwäbischer Zwiebelrostbraten mit Röstzwiebeln, Käsespätzle & Salat 26.90
Fleischpflanzerl auf Steinpilz-Nudelrisotto mit Salat 17.90

Saiblingsfilet in Mandelbutter gebraten auf jungem Spinat mit Risoléekartoffeln 24.90
Gebratenes Zanderfilet auf mediterranem Gemüse mit Rosmarin-Kartoffelpüree 25.90

Desserts

Apfelstrudel mit Vanilleeis 7.90
Creme Brûlée mit marinierten Beeren 7.90
Palatschinken mit Walnußeis und Schokoladensoße 10.90
3erlei Sorbets mit Früchten & Orangenzucker 7.90
Vanilleeis mit mit heißen Himbeeren 7.90
Bayerische Creme mit Himbeermark 7.90
Panna Cotta mit Erdbeersorbet 7.90
Mousse au Chocolat 7.90

Menü 1

Mild gebeizter Wildwasserlachs mit Senf-Dillsauce,
Kräuterkartoffeln & gebratenen Austernpilzen

****

Samtsuppe von Maronen mit Trüffelöl

****

Gebratene Goldbrasse in Weißweinsoße auf Tagliatelle mit grünem Spargel
oder
Rehlendchen rosa gebraten im Baumkuchenmantel auf gebratenem Spitzkohl
oder
Rosa gebratene Barbarie-Entenbrust mit Kartoffelknödel & Blaukraut

****

Orangen–Tiramisu
oder
Mousse au Chocolat

54.90 € (ohne Vorspeise 47,90 €)

Menü 2

2erlei vom Lachs mit Kartoffelrösti

****

Consommé mit Bratstrudel

****

Gebratenes Saiblingsfilet auf geschmorten Rübchen mit Gnocchi
oder
Filetsteak vom Grill mit Kräuterbutter, Pommes frites & gebratenem Gemüse
oder
Schweinefilet mit Waldpilzhaube
und Kartoffel-Kürbisgratin

****

Nougatschaum an Orangensalat
oder
Pistazien Parfait

53.90 € (ohne Vorspeise 45.90 €)

Menü 3

Carpaccio vom Rind
an Rucolasalat mit Parmesan

****

Kürbiscremesuppe mit Kernen und Öl

****

Wolfsbarschfilet gebraten
auf Kräuterrisotto mit Portweinschalotten

oder

Saftiges Tournedo vom Angusrind und Riesengarnele
mit Tomaten-Basilikum-Butter auf Pfannengemüse, dazu Kartoffelgratin

oder

Rosa gebratenes Rehlendchen an Wacholderrahm mit Spätzle & Blaukraut

****

Weihnachtlicher Dessertteller

oder

Kaiserschmarrn mit Apfelmus

56,80 € (ohne Vorspeise 49.80 €)

Menü 4

Avocado-Ziegenkäse-Gratin mit Thymian-Honigdressing

****

Kartoffelcremesuppe mit Croûtons & Majoran

****

Lammrücken rosa gebraten
an Rosmarinjus mit Kartoffel-Kürbisgratin

oder

Kalbsrücken an Rahmsoße mit Waldpilzen & Tagliatelle

oder

Gebratenes Saiblingsfilet auf geschmortem Kürbis mit Risoléekartoffeln

****

Pistazien Mousse

oder

Crêpes Suzette mit Vanilleeis

57,90 € (ohne Vorspeise 51,90 €)

Menü 5

Rosa gebratene Entenbrust mit Speckpflaumen
an Feinschmeckersalat mit Himbeerdressing

****

Steinpilzconsomée mit Grießnockerl

****

Schweinefilet anMorchelsauce mit Kroketten & grünem Spargel

oder

Zanderfilet gebraten auf Pilz-Risotto mit jungem Spinat

oder

Rinderlende mit Bratkartoffeln & Keniabohnen

****

Apfelstrudel mit Vanilleeis

oder

Rumfrüchte mit Vanilleeis & Sahne

51,90 € (ohne Vorspeise 44,80 €)

Menü 6

Mediterrane Antipasti in Basilikum-Minzdressing
mit gratiniertem Ziegenkäse

****

Rahmsuppe von gelber Paprika mit Zitronengras

****

Kalbsrückensteak auf Barolosauce
mit Gnocchi & glacierten Schwarzwurzeln

oder

Doradenfilet gebraten auf Meeresfrüchte-Linguine

oder

Schweinefilet unter der Steinpilzhaube auf Kräuterjus
mit Kartoffelrösti & geschmortem Kürbis

****

Topfenschaum mit Mangofächer und Fruchtmark

oder

Crêpes mit Vanilleeis, Schokoladensoße & Sahne

54,80 € (ohne Vorspeise 49,90 €)

Menü 7

Salat mit gebratener Kalbsleber an Portweinglace mit Granatapfelkernen

****

Waldpilzcremesuppe mit Croûtons

****

Wolfsbarsch auf Rote Beete-Gnocchi mit Selleriepüree

oder

Spanferkelrücken rosa gebraten mit Kartoffelknödel & Blaukraut

oder

Rosa gebratenes Rinderfilet auf Trüffelschaum
mit jungem Gemüse & Papardelle

****

Nougat-Topfenknödel mit Aprikosensoße & Walnußeis

oder

Crêpes mit Walnußeis

54,80 € (ohne Vorspeise 47,80 €)

Menü 8

Vitello Tonnato

****

Getrüffelte Schwarzwurzelsuppe

****

Zart rosa gebratenes Kalbsrückensteak
auf Champignon-Lauch-Gemüse mit Polenta

oder

Zanderfilet gebraten auf Mailänder-Risotto mit Zuckerschoten

oder

Rehkeule mit gebratenen Waldpilzen in Preiselbeerrahm
mit Apfelblaukraut & Spätzle

****

Bayrische Creme mit Himbeersoße

oder

Weiße Mousse au Chocolat auf Nougat-Himbeerspiegel

54,80 € (ohne Vorspeise 47,90 €)

Menü 9

Feldsalat mit Frenchdressing
gebratenem Speck & Egerlingen

****

Essenz von der Kalbshaxe mit Meerrettich

****

Hirschgulasch mit gebratenen Waldpilzen in Spätburgundersauce,
dazu Semmelknödel & Cassiskraut

oder

Zart gebratene Filets vom Schwein & Rind mit Kräuterkruste ,
Keniabohnen & Kartoffelgratin

oder

Gebratenes Zanderfilet auf Rote Beete-Gnocchi mit Zuckerschoten

****

Feine Orangen-Crêpes mit Himbeereis

oder

Topfenpalatschinken mit Vanilleeis

53,80 € (ohne Vorspeise 47,80 €)

Menü 10

Rucolasalat mit gebratenem Parmaschinken,
Weißbrotcroûtons und Kirschtomaten an weißem Balsamicodressing

****

Petersilienwurzelschaumsuppe

****

Portion knusprig gebratene Ente mit Apfelblaukraut und Kartoffelknödel

oder

Rosa gebratene Rinderlende auf Rotweinschalotten mit Kürbisrisotto

oder

Lachsfilet auf jungem Spinat mit Gnocchi

****

Lebkuchen-Parfait an Orangensalat

oder

Crème Brûlée mit Beeren

51,80 € (ohne Vorspeise 46,90 €)

Menü 11

Räucherlachs & Forellenfilet
mit Kartoffelrösti & Apfelmeerrettich

****

Rinderconsomée mit Kalbsstrudel

****

Französische Flugentenbrust rosa gebraten mit Orangenjus,
Maisplätzchen & Romanesco

oder

Zanderfilet in Mandelbutter gebraten mit jungem Spinat & Kräuterkartoffeln

oder

Verschiedene Filets auf Pilzkräuterrahm
mit Tagliatelle & winterlichem Gemüse

****

Apfelkücherl mit Aprikosensauce und Vanilleeis

oder

Pralinenparfait

52,80 € (ohne Vorspeise 45,80 €)

Vegetarische Alternativen finden Sie auf der nächsten Seite!

Zu unseren Menüs servieren wir eine Brotauswahl
mit Butter- & Kräuterfrischkäse.

Wenn Sie nach dem Menü noch Kaffee & Kuchen wünschen können Sie die Kuchen gerne selbst mitbringen, dann erheben wir einen Gedeckpreis von 3,00 EUR pro Person.

Bestellen Sie die Kuchen bei uns, dann berechnen wir 5,50 EUR pro Stück.

Bitte nennen Sie uns für unsere Planung und Vorbereitung am Vortag
Ihrer Feier / Veranstaltung die genaue Personenzahl.

Die dementsprechende Anzahl an Menüs werden wir dann abrechnen!

Vegetarische Hauptgerichte

Gemüse-Lasagne

Käsespätzle mit Röstzwiebeln und gemischtem Salat

Gebratene Gnocchi mit mediterranem Gemüse, Parmesan & Rucola

Avocado-Ziegenkäse-Gratin mit Thymian-Honigdressing

Risotto der Saison (Kürbis, Pile, Spargel…)

Spinatknödel in GorgonzolarahmG

Gebratene Polenta mit Ratatouille

Bayrisches Buffet

(ab 30 Personen)

45,00 € pro Person
39,00 € ohne Vorspeisenbuffet

Vorspeisen

Geräucherte Makrele, Forelle ,
Fleischpflanzerl, Schwarzwälder Schinken,
Tafelspitzcarpaccio an Kürbiskernöl
Griebenschmalz, Radi & Radieschen
Brotkorb

****

Suppen (eine zur Wahl)

Bouillon mit Leberspätzle oder Bratnockerl
Bouillon mit Nudeln oder Pfannkuchen oder Grießnockerl
Tomaten- oder Kartoffelcremesuppe

****

Warmes Büfett (5 Gerichte zur Auswahl)

Spanferkel, Ente, Kalbshaxen und Schweinshaxen,
Kalbsrollbraten, Leberkäs, Weißwürste, Putengeschnetzeltes, Tafelspitz
Bachsaibling gedünstet an Schnittlauchsoße
Zanderfilet gebraten mit Austernpilzen
Egerlinge oder Pfifferlinge oder Steinpilze in Rahm (je nach Jahreszeit)

Beilagen (4 zur Auswahl)

Kartoffelknödel, Semmelknödel, Berner Rösti, Petersilienkartoffeln,
Spätzle, Reis, Blaukraut, Gemüse der Saison

Salate

Kartoffelsalat, Speckkrautsalat, Tomatensalat & Gurkensalat

****

Desserts

Bayerische Creme mit Himbeermark,
Obstsalat, Zwetschkenknödel mit Vanilleeis
Apfelstrudel mit Vanillesoße, Käsebrett mit Brotkorb

Mediterranes Büfett

(ab 30 Personen)

53,00 € pro Person

Vorspeisen

Gegrilltes mariniertes Gemüse
Kalbfleischscheiben mit Thunfischsoße
Parmaschinken und Chorizo mit Melonenschiffchen
Mozzarella mit Kirschtomaten und Basilikum
Ruccolasalat mit frischem Parmesan
Getrocknete Tomaten & Oliven
Blattsalate mit Kräuterdressing
Meeresfrüchtesalat

Ciabatta und verschiedene Baguette

****

Hauptgänge (2 Gerichte zur Auswahl)

Putenmedaillons in Parmesan-Eihülle
Kalbslendchen
Glacierte Kalbshaxe
Schweinefilet mit mediterraner Kräuterkruste
Entrecôte in der Pfefferkruste mit gebratenen Austernpilzen
Gegrillter Wolfsbarsch mit Tomatenbutter
Dorade gebraten auf Meeresfrüchte-Tagliatelle
Gemüselasagne

Beilagen (4 zur Auswahl)

Zucchini-Kartoffel-Gratin mit getrockneten Tomaten
Pestonudeln mit Parmesan, Ravioli mit Spinat & Ricotta gefüllt
Rosmarinkartoffeln, Gebratene Gnocchi, Mailänder-Risotto
Tagliatelle, Gemüse der Saison

****

Desserts

Tiramisu, Mousse au Chocolat
Panna Cotta mit Himbeersoße
Obstsalat mit exotischen Früchten
Crêpes mit Mandeleis

Käsebrett mit blauen Trauben und Brotkorb

Weißwein 0,75 Liter

Weißburgunder 2023 — *19.80*
Weingut Wechsler – Rheinhessen
In der Nase gelber Apfel, Melone, etwas weiße Johannisbeeren und auch florale Noten, dazu rauchige Nuancen von Kalksteinterroir. Harmonische Säure, zart rauchig, kandierte Zitronenschale, leichter Zitruston in Nachhall. Großer Trinkspaß!

Chardonnay Sätzen 2023 — *19.80*
Weingut Fritz - Wagram
Golden Delicious & Banane,
leicht exotische Nuacen, kräftig frische Struktur,
fein verwobene Säure, Litschi im Nachhall.

Riesling Gutswein 2021 — *28.90*
Weingut Knewitz – Rheinhessen
In der Nase Pfirsich, Mango, Grapefruit, und reife Birne. Limettenzeste und Grapefruit, eine Exotik mit charmanter Cremigkeit, zum Schluß aber gibt die sehr saftige Säure den Ton an, belebend und lang.

Wiener Gemischter Satz 2020 — *28.90*
Weingut Wieninger -Wien
mürbe Apfelfrucht, filigrane Pfirsichnoten, ein Hauch Kräuter,
zarte & cremige Struktur, trinkanimierend, feine Blütenanklänge, gelber Apfel im Abgang.

Grüner Veltliner Classic Sätzen 2023 — *26.90*
Weingut Hummel – Weinviertel
trocken, fruchtig-birnig mit einem Hauch von weißem Pfeffer, geschmeidig-cremig, eleganter Abgang mit feiner Würze

Riesling vom Urgestein 2022 — *26.90*
Weingut Schloss Gobelburg - Kamptal
Weiße Pfirsiche, Birne, etwas Zitronenschale, füllger Körper, sehr trinkig, gelbe Noten bis zum Schluss, lebendige Säure.

Sauvignon Blanc Steir. Klassik 2020 — *32.90*
Weingut Neumeister - Steiermark
Brennesseln, reife Stachelbeeren, etwas Johannisbeerkraut, zart rauchig, fülliger Körper mit pikanten Noten, leichte Cassistöne, kräftige Säure.

Silvaner 2022 *26.90*

Weingut an Stein (Knoll) - Franken
helle Apfelfrucht, Williamsbirne, zart rauchig-mineralisch, seidige Textur, milde Säure, sehr eleganter Körper, zarte Apfel-Birnen Anklänge im Nachhall.

Weissburgunder 2022 *25.90*

Weingut Salwey - Baden
gelber Apfel, etwas Birnenschale, kräftiger Körper mit saftige Säure, sehr trinkanimierend, ausgewogen und samtig im Abgang.

Riesling Reiterpfad 2021 *39.80*

Weingut von Winning - Pfalz
Sehr duftig mit intensiven floralen Anklängen, wirkt regelrecht mediterran und animierend, Orange und Grapefruit, reifer Pfirsich und etwas Rosenblätter. Am Gaumen mit straffem mineralischen Beginn und einer leicht salzigen-bizeligen Sturktur, etwas weißer Pfirsich und grüne Williamsbirne, aber deutlich zurückhaltender und dezenter am Gaumen, glänzt hier vor allem durch seine Struktur.

Rosé 2023 Cuvée (ZW/BF/CS) *19.80*

Weingut Gerhard Markowitsch Carnuntum
Erdbeeren, Kirschen & Rhabarber, herzhaft frisch, leicht erdig, ganz zartes Tannin, kräftige Frucht, Himbeermark im Abgang.

Rotwein 0,75 Liter

Blaufränkisch 2023 *23.90*
Weingut Gerhard Markowitsch - Carnuntum
Wald- und Holunderbeeren mit floralem Unterton, zartherbe Textur, dennoch saftig, auch etwas erdig, elegante Säure, weiches Tannin.

Merlot 2022 *23.90*
Weingut Bender - Pfalz
Kirsche, subtile Kühle, auch rote Beeren, bleibt immer sehr elegant, saftig mit feiner Würze, zartes Tannin und sehr rund im Abgang.

St. Laurent Waldgärten 2018 *26.90*
Weingut Paffl - Weinviertel
Weichseln & Walderdbeeren, zartes Rosenholz im Hintergund, sehr saftig, pikante Würze, Gewürznelken, wunderbare Burgundernoten im Abgang.

Zweigelt Reserve 2020 *27.90*
Weingut Hummel
trocken, dunkles Rubinrot, Kirsche mit Pflaumenaromen, geschmeidig, würzig, weiche Tannine, gehaltvoll & kräftig im Abgang.

Wiener Trilogie 2018 *34.90*
Weingut Wieninger - Wien
Zwetschken mit Sauerkirsche untermalt, Nuancen von Cassis, dezente Würze, vielschichtig, gut integriertes Tannin, bleibt gut haften, kirschiger Nachhall.

Lagrein 2020 *33.90*
Kellerei Tramin – Trentino, Südtirol
Reife Frucht, Brombeere, etwas Zwetschgenkonfit, Würze und Kräuter kommen dazu, etwas Zimt und Cassis. Dezentes und sehr weiches Tannin, eine feine animierende Säure, frische Kirsche, etwas Zwetschge und wieder Nelke, bleibt mit dezenter Würze am Gaumen hängen.

Spätburgunder Käsleberg 2015 *49.90*
Weingut Salwey - Baden
Walderdbeeren, florale Anklängen nach Rosen, mürbe Textur mit rauchigen Nuancen, frische Säure, zarte Röstaromen im Abgang.

Incognito Cuvée 2015 *21.90*

Weingut Philipp Kuhn - Pfalz

Brombeeren und Cassis, ein Hauch Paprika bei herzhafter Struktur, kräftig und doch weich, saftiger Abgang mit feinen Röstnoten.

Blaufränkisch Leithagebirge 2014 *47.00*

Weingut Kollwentz - Burgenland

frische Brombeeren, ein Hauch Lakritze, dunkles Waldbeerkonfit, feiner Zitrustouch, mineralische Touch, zarte Extraktsüße, kräftiges mürbes Tannin, Nougat im Abgang.

Spätburgunder Kallstadt 2016 *51.90*

Weingut Rings

Waldboden, wilde Erdbeeren, etwas Weihrauch und leicht erdig. Am Gaumen eine saftige Textur mit tollem Zug, mürbes und zupackendes Tannin, feine Säure mit viel Kalkmineralik, blaufruchtig: Zwetschgen, Blaubeeren, sehr fleischig, gibt mächtig Gas mit Luft, sehr ausgewogen und mit schönen Finish.

Aperitif

Prosecco
Aperol Sprizz
Ipanema (alkoholfrei)

Weißwein

Wiener Gemischter Satz 2013
Weingut Wieninger -Wien
mürbe Apfelfrucht, filigrane Pfirsichnoten, ein Hauch Kräuter,
zarte & cremige Struktur, trinkanimierend, feine Blütenanklänge,
gelber Apfel im Abgang.

Rotwein

St. Laurent Waldgärten 2012
Weingut Grassl - Weinviertel
Weichseln & Walderdbeeren, zartes Rosenholz im Hintergund, sehr saftig,
pikante Würze, Gewürznelken, wunderbare Burgundernoten im Abgang

Biere, alkoholfreie Getränke
Gerolsteiner Gourmet

Beispiel-Menü

Festtagssuppe

oder

Tomatencremesuppe mit Basilikum & Croûtons

****

Röllchen vom Kalbsrücken
gefüllt mit frischen Waldpilzen & Pecorino an Salbeijus
mit Tomatentagliatelle und Wintergemüse

oder

Lammrücken rosa gebraten mit mediterraner Kruste
an Rosmarinjus mit grünen Bohnen und Rahmkartoffeln

oder

Zanderfilet gebraten an weißer Portweinsoße
auf jungem Spinat mit Nußkartoffeln

****

Creme Brûlée mit Beerenragout

oder

Crêpes Suzette mit Vanilleeis

Espresso, Cappuccino oder Digestif nach Wahl

Für Ihre Notizen: