



BRAUHAUS
AM SCHLOSS

MENÜ 1

-DAS TRADITIONELLE-

Kräuterschaumsüppchen
Nussbuttercroutons | Radieschenöl | Chili Fäden

Saftiges Schweinefilet
-zart rosa im Ganzen gebraten-
Portweinjus | Speckbohnen | Pommes Macaire

oder

Gebratenes Zanderfilet
Zitronen Kapern Butter | Salzkartoffeln | Marktgemüse

oder

Gefüllte Ravioli
-Spinat Ricotta Farce-
Thymian Sauce | Rucola | Grüner Spargel

Orangen Panna Cotta
Erdbeerspiegel | karamellisierte Orange

€ 43,-



BRAUHAUS
AM SCHLOSS

MENÜ 2

-DAS GRIABIGE-

Consommé vom Suppenhuhn
-nach Oma´s Rezept-
ausgelöstes Fleisch | Eiernudeln | Suppengemüse

Geschmorte Ochsentrüffel
Barolojus | knackiges Marktgemüse | Kartoffelkräpfen

oder

Filet von der Lachsforellen
-auf der Haut gebraten-
Rieslingvelouté | Zitronenspinat | Petersilienkartoffeln

oder

Getrüffelte Bergkass Spätzle
Muskat | sautierter Spinat | Bergkäse

Brauhaus Kaiserschmarrn
Rosinen | Apfelmus | Sahne

€ 47,-



BRAUHAUS
AM SCHLOSS

MENÜ 3

-DAS FESTLICHE-

Carpaccio vom Sellerie

Kräutervinaigrette | Apfel Sellerie Salat | gebratener Sellerie

Steak vom Weiderind

-zart rosa gebraten-

Sherryglace | Kartoffelgratin | Knackiges Marktgemüse

oder

Doradenfilet Royal

Tomaten Thymian Butter | Kräuterkartoffeln | Ratatouille Gemüse

oder

Urkorn Risotto

-vom Ebly Weizen-

gebratene Austernpilze | sautierter Blattspinat | Kirschtomaten

Bockbier Tiramisu

Vanillemascarpone | Löffelbiscuit | Bockbierlikör

€ 54,-



BRAUHAUS
AM SCHLOSS

MENÜ 4

-DAS GEHOBENE-

Ceviche vom Lachs

Avocado | Rote Zwiebel | Olivenöl | Sauerrahm

Gebratenes Rinderfilet

-in der Kräuterkruste-

Sherryglace | Kartoffelkrapfen | Austernpilze

oder

Filet vom Seeteufel

-in Nussbutter gebraten-

Hummersauce | Polentataler | geschmorter Mangold

oder

Hausgemachte Trüffelravioli

-mit Pilzfarce-

gebratener Chicorée | Kirschtomaten | Parmesanobel

Brauhaus Dessertvariation

€ 67,-



BRAUHAUS
AM SCHLOSS

BUFFET I

-DAS TRADITIONELLE-

Gurkensalat | Kartoffelsalat | Karottensalat | Krautsalat
verschiedene Blattsalate mit zwei verschiedenen Dressings

Kräftige Rindssuppe

Leberspätzle oder Pfannkuchenstreifen | Schnittlauch

Ofenfrischer Schweinebraten

-von Brüstel & Hals-

Dunkelbiersauce | Reiberknödel | Sauerkraut

Gebratenes Zanderfilet

Zitronen Kapern Butter | Knackiges Marktgemüse | Salzkartoffeln

Brauhaus Kaspressknödel

mit Sauerrahm Dip

Bayerisch Krim | Beerenspiegel

Apfelstrudel | Vanillesauce

€ 47,- p. P.



BRAUHAUS
AM SCHLOSS

BUFFET 2

-DAS GRIABIGE-

Gurkensalat | Kartoffelsalat | Karottensalat | Krautsalat
verschiedene Blattsalate mit zwei verschiedenen Dressings

Kräuterkremsüppchen

Nussbutter Croutons | Brunnenkresse

Boeuff à la Mode

-zart geschmorte Rinderschulter-

Barolosauce | Sherry Aprikosen | Marktgemüse | Pommes Macaire

Gebratenes Doradenfilet

Thymian Tomaten Butter | Knackiges Marktgemüse | Salzkartoffeln

Gefüllte Ravioli

Thymian Sauce | sautierte Kirschtomaten | Grüner Spargel

Mousse au chocolat | Zartbitter Schokolade | Waldbeeren

Kaiserschmarren | Apfelmus & Zwetschgenröster

€ 54,- p. P.



BRAUHAUS
AM SCHLOSS

BUFFET 3

-DAS FESTLICHE-

Suppe: (Serviert)

Cremige Apfel Sellerie Suppe
Knusper Bacon | gebratener Sellerie

Vorspeisen vom Buffet:

Gurkensalat | Kartoffelsalat | Karottensalat | Krautsalat
verschiedene Blattsalate mit zwei verschiedenen Dressings

Vitello Tonnato
Thunfisch Creme | Kapern | Rucola

Insalata Caprese
Tomate & Mozzarella | Basilikum | Pesto

€ 72,- p. P.



BRAUHAUS
AM SCHLOSS

BUFFET 3

-DAS FESTLICHE-

Hauptgänge vom Buffet:

Bayerische Bauernente

-vom Geflügelhof Lugeder-
(in der Live Station Tranchiert)

Orangenjus | Preiselbeer Blaukraut | Gemischte Knödel

Gebratenes Saiblingsfilet

-vom Mulzerhof-

Rieslingvelouté | knackiges Marktgemüse | Kräuterkartoffeln

Hausgemachte Spinat Ratatouille Lasagne
Sauce Bechamel | Tomatensugo | Bergkäse

Zusätzlich würden wir noch Schnitzel anbieten, falls jemand eine
Alternative möchte

Dessert vom Buffet:

Karamellierter Kaiserschmarren mit Apfelmus

Lauwarmer Apfelstrudel mit Vanillesauce

Crème Brulée im Glas