

# Frühlings- und Sommermenüs

Zu jedem Menü servieren wir Brot mit Kräuterquark und Schmalz

1. Bunter Salat mit Wildkräutern  
\*\*\*  
Bärlauchschaumsuppe  
\*\*\*  
Schweinelendchen mit Tomate und Mozzarella gratiniert  
auf Portweinjus, mediterranes Gemüse und Gnocchi  
\*\*\*  
Melonenkaltschale mit Limettensorbet 33,20
  
2. Radiccio Castellfranco und Kopfsalat  
mit Gorgonzola-Dressing und gerösteten Sonnenblumenkernen  
\*\*\*  
Karotten-Ingwer-Suppe  
\*\*\*  
Gedünstetes Schollenfilet auf Sauerampfersauce,  
Tomaten- Gurkengemüse und neuen Kartoffeln  
\*\*\*  
Parfait von weißem Pfirsich mit frischen Früchten 34,50
  
3. Bunter Salat in Joghurtdressing mit Croutons  
\*\*\*  
Kalte Gurkensuppe mit Flusskrebsschwänzen  
\*\*\*  
Geschmorte Kalbstafelspitz in Rotweinsauce,  
Karotten und Serviettenknödel  
\*\*\*  
Creme brûlée ( je nach Gästeanzahl ) 34,90

4. Nocken von Bärlauchfrischkäse  
mit Salatbouquet  
\*\*\*  
Kraftbrühe mit Grießnockerl  
\*\*\*  
Schweinefilet im Kräutermantel an Portweinjus,  
Zuckerschoten und Butterkartoffeln  
\*\*\*  
Aprikosenparfait mit Pistazieneis 35,90
5. Terrine von Kräuterfrischkäse im Zucchinimantel  
mit mariniertem Gemüse  
\*\*\*  
Spargelcremesuppe mit Spargelstückchen  
\*\*\*  
Glacierte Kalbsnuss in leichter Rahmsauce,  
buntes Sommergemüse und Topfenspätzle  
\*\*\*  
Ananas Carpaccio mit Karamelsauce und Vanilleeis 37,50
6. Lachstartar mit Crème fraiche und Salatbouquet  
\*\*\*  
Gazpacho Andaluz  
\*\*\*  
Maishähnchenbrust auf Tomaten-Zwiebelragout  
mit Romanesco und Reis  
\*\*\*  
Aschbacher Dessertvariation 39,50

7. Hausgeräucherter lauwarmer Lachs  
mit Honig-Dill-Senfsauce und Reiberdatschi  
\*\*\*  
Kraftbrühe mit Grießnockerl  
\*\*\*  
Rosa gebratene Entenbrust mit Frühlingsmorchelsauce,  
Zucchini und Kartoffelgratin (oder Orangen-Thymiansauce)  
\*\*\*  
Vanilleparfait mit Grand- Marnier- Erdbeeren 40,40
8. Spargelsalat ( nach Saison ) mit gehacktem Ei  
und Vinaigrette  
\*\*\*  
Erbsencremesuppe  
\*\*\*  
Zanderfilet gebraten mit Pommery-Senfsauce,  
Blattspinat und Reis  
\*\*\*  
Erdbeervariation mit Eis, Mousse und Törtchen 40,40
9. Melonenkugeln in Portwein mariniert  
\*\*\*  
Geflügelkraftbrühe mit Bärlauch-Eierstich  
\*\*\*  
Frischer Stangenspargel mit Sauce Hollandaise  
kleinem Rinderfilet und Kräuterkartoffeln  
\*\*\*\*  
Erdbeer- Rhabarber- Kompott mit Vanilleeis 40,70
10. Rindercarpaccio mit Rucola und Parmesan  
\*\*\*  
Aschbacher Festtagssuppe  
\*\*\*  
Filet vom Loup de Mer  
mit mediterranem Gemüse und Basmatireis  
\*\*\*  
Bayerische Creme mit marinierten Erbeeren 41,40

11. Salat von weißem und grünem Spargel  
in Kräuter-Marinade  
\*\*\*  
Kraftbrühe mit Gemüsestreifen  
\*\*\*  
Medaillon vom Kalbsfilet an Madeirajus  
mit feinem Sommergemüse und Kartoffelgratin  
\*\*\*  
Haselnuss- Krokantparfait mit marinierten Sauerkirschen 43,00
12. Mariniertes gebratenes Gemüse  
\*\*\*  
Tomatisierte Kraftbrühe mit Basilikumnockerl  
\*\*\*  
Medaillon vom Kalbsfilet an Sauce Bernaise,  
gebratener Spargel und Rissoléekartoffeln  
\*\*\*  
Lechner´s Bayrisch Creme 44,00
13. Tafelspitzsülze mit Schnittlauchsauce  
\*\*\*  
Kresseschaumsuppe  
\*\*\*  
Filet vom Saibling auf Dillsauce  
mit jungem Kohlrabi  
\*\*\*  
Lammcarrée rosa gebraten auf Thymianjus  
mit jungen Karotten und Kartoffel-Tomatengratin  
\*\*\*  
Passionsfrucht Mousse mit Erdbeer- Pfirsichsalat 52,40

Auf Wunsch ergänzen wir Ihr Menü gerne mit einem erfrischenden Sorbet:

- Grüner Apfel
- Cassis
- Passionsfrucht

Mit dem Erscheinen neuer Vorschläge, verlieren diese automatisch ihre Gültigkeit.