

Hotel-Restaurant »Alter Hof«

Sehr geehrte Damen und Herren,

Mit diesen Vorschlägen möchten wir Ihnen einen kleinen Einblick in unser Angebot und eine Entscheidungshilfe für Ihre Feier geben.

Bei der Zusammenstellung Ihres individuellen Menüs oder Buffets sind wir Ihnen gerne behilflich. Eine Auswahl von zwei bis drei Hauptgerichten bei gleicher Vorspeise, Suppe und Dessert ist ebenfalls möglich. Falls Sie andere Wünsche haben oder Ihre eigenen Ideen verwirklichen wollen, so lassen Sie uns dies wissen.

Wenn Sie Ihren Kuchen selbst mitbringen möchten, berechnen wir ein Tellergeld von EUR 1,00 pro Person.

Gerne besorgen wir auch Ihren Blumenschmuck. Die Kosten hierfür liegen zwischen EUR 15,-- und EUR 25,-- (je nach Größe und Ausführung).

Die Menükarten sind im Preis beinhaltet.

Einen reibungslosen Ablauf Ihrer Feier garantieren wir Ihnen schon heute.

Für Fragen oder Wünsche stehen wir Ihnen selbstverständlich jederzeit persönlich zur Verfügung.

Ihr Team vom „Alten Hof“

Menüvorschläge

Aperitif

		EUR
<i>Glas Prosecco mit Orangensaft oder Himbeermark</i>	<i>0,1 l</i>	<i>3,40</i>
<i>Aperol Sprizz – Prosecco mit Aperol und Soda auf Eis</i>	<i>0,25 l</i>	<i>5,40</i>
<i>Hugo – Prosecco mit Holundersirup und Minze auf Eis</i>	<i>0,25 l</i>	<i>5,40</i>
<i>Rosato Mio mit Basilikum auf Eis</i>	<i>0,25 l</i>	<i>5,40</i>
<i>Campari mit Orangensaft</i>		<i>4,40</i>
<i>Sherry medium</i>	<i>5 cl</i>	<i>3,20</i>
<i>„Hausmarke“ Sekt Riesling trocken</i>	<i>0,75 l</i>	<i>17,00</i>

Vorspeisen

<i>Bayerischer Vorspeisenteller; Schnittlauch- und Schmalzbrot, Obazda mit Breze auf (Platten pro Tisch angerichtet)</i>	<i>Preis pro Pers</i>	<i>5,80</i>
<i>Feldsalat mit Balsamicodressing und gebratenen Speck-Brotkrusteln</i>		<i>7,80</i>
<i>Blattsalate in Himbeeressigmarinade hausgeräucherter Entenbrust</i>		<i>9,80</i>
<i>Rinderfiletcarpaccio mit Zitronen-Olivenölmarinade und gehobelten Parmesan</i>		<i>10,80</i>
<i>Hausgeräuchertes Forellenfilet mit Sahnemeerrettich</i>		<i>9,50</i>
<i>Lachstatar an Kartoffelrösti mit Sauerrahm-Senfsoße an Ruccolasalat</i>		<i>9,50</i>
<i>Blattsalate in Estragondressing mit gegrillten Jacobsmuscheln</i>		<i>10,80</i>
<i>Marinierte, rosa gebratene Kalbsslende an Salat von Zuckerschoten mit gehobeltem Parmesan</i>		<i>12,50</i>
<i>Rote Beete Carpaccio mit geräucherten Forellenfilet und frischen Kren</i>		<i>9,80</i>
<i>Blattsalate mit Granatapfeldressing und gegrillten Ziegenkäse im Speckmantel</i>		<i>9,50</i>
<i>Gebackener Mozzarella auf Ruccola</i>		<i>7,50</i>
<i>Vorspeisenplatte mit Anti Pasti, Garnele, Tomaten-Mozzarella Brotaufstriche (auf Platten pro Tisch angerichtet)</i>	<i>Preis pro Pers</i>	<i>9,50</i>

Suppen

<i>Broccolicremesuppe mit Mandelsplittern und Sahnehäubchen</i>	3,70
<i>Pestoschaumsuppe mit Buttercroutons</i>	3,70
<i>Kraftbrühe mit Bärlauchpesto-Brätstrudel</i>	3,60
<i>Pfannkuchensuppe</i>	3,50
<i>Karotten-Ingwersuppe mit Croutons</i>	3,70
<i>Paprikarahmsuppe mit Chilifäden</i>	3,70
<i>Kartoffelcremesuppe mit Shrimps</i>	4,20
<i>Festtagssuppe mit dreierlei Einlage</i>	3,90
<i>Grießnockerlsuppe</i>	3,60

Hauptgerichte Fleisch

<i>Schweinebraten mit zweierlei Knödel und Krautsalat</i>	10,80
<i>Entenviertel mit Kartoffelknödel und Blaukraut</i>	13,50
<i>Rosa gebratene Entenbrust auf Honig-Preiselbeersoße mit Serviettenknödel und Blaukraut</i>	16,80
<i>Schweinefilet auf Pfefferrahm mit Spätzle und Gemüse</i>	14,80
<i>Filetteller vom Rind und Schwein mit Kartoffelrösti und Buttergemüse</i>	18,80
<i>Putenroulade gefüllt mit Parmaschinken, Blattspinat und Schafskäse auf Rahmsoße mit Kartoffelkroketten</i>	13,50
<i>Schmankerlteller; Ente und Spanferkel mit Knödel und Blaukraut</i>	14,50
<i>Spanferkelbraten mit zweierlei Knödel und Speckkrautsalat</i>	13,80
<i>Sauerbraten mit Semmelknödel und Blaukraut</i>	13,50
<i>Gesottener Kalbstafelspitz mit Gemüsestreifen und Würfelkartoffeln</i>	14,50
<i>Kalbsrücken in der Pfefferkruste mit Kartoffelplätzchen und glacierten Gemüse</i>	17,80
<i>Geschnetzelte Rinderfiletspitzen in Pfefferrahm mit Kartoffelrösti und frischen Marktgemüse</i>	19,80
<i>Züricher Kalbsgeschnetzeltes mit Spätzle und Gemüse</i>	15,70

Wildgerichte:

<i>Hirschbraten mit Preiselbeeren, Spätzle und Blaukraut</i>	16,80
<i>Hirschgulasch mit Preiselbeerbirne und Semmelknödel</i>	14,80
<i>Wildschweingeschnetzeltes mit Schupfnudeln und Broccoli</i>	15,50

Hauptgerichte Fisch

<i>Zanderfilet in Kartoffelkruste auf Hummerschaum mit Gemüse</i>	14,90
<i>Gemischter Fischgrillteller; Zander, Rotbarsch und Scampi auf Blattspinat mit Hummerschaum und Kartoffeln</i>	17,80
<i>Lachsfiletsteak mit Kräuterschaum, schwarzem Reis und Zuckerschoten</i>	15,50
<i>Saltim Bocca vom Seehecht auf Gnocchi in Weißweinsauce mit buntem Wintergemüse</i>	14,20

Hauptgerichte Vegetarisch

<i>Spinatlasagne mit Tomaten-Ingwersauce und frischem Ruccolasalat</i>	8,80
<i>Gnocchi in Kräuterpesto mit gebratenen Pilzen</i>	8,90
<i>Gemüserisotto mit gebratenen Austernpilzen</i>	9,20
<i>gefüllte Teigtaschen mit Frischkäse und Kräutern in Butter gebraten mit Parmesan und Kirschtomaten</i>	12,50

Dessert

<i>Joghurt-Limonenmousse mit Sauerkirschragout</i>	4,90
<i>Bayrisch Creme auf Beerensauce</i>	4,80
<i>Kaffee-Amarettocreme auf lauwarmen Beerenragout</i>	4,80
<i>Orangenmousse mit Fruchtsalat</i>	5,20
<i>Creme brulee mit Sauerkirschen</i>	5,90
<i>Limettenparfait mit marinierten Waldbeeren</i>	5,50
<i>Schokoladensoufflé an Eierlikörschaum</i>	5,40
<i>Topfenknödel mit Zwetschgenröster</i>	5,50
<i>Dessertvariation (Eis, Mousse, Früchte, Apfelkücherl)</i>	6,20