

# Schloss Hohenkammer

## Bankettmappe



Liebe Gäste,

ob gesetztes Menü oder eines unserer Buffets: auf den folgenden Seiten findet sich jeder Geschmack in unserem vielfältigen Angebot zur kulinarischen Gestaltung Ihrer Feier wieder. Dabei möchten wir Sie auf eine ganz besondere „Zutat“ hinweisen: unsere Küche verwendet zum großen Teil Bioprodukte vom Gut Eichethof, also aus eigener Erzeugung.

Unser professionelles Team unterstützt Sie nach Kräften und wünscht Ihnen ein unvergessliches Erlebnis, an das Sie noch lange mit Freuden zurückdenken!



---

Seite	Inhalt
3	<b>Zum Aperitif</b> Fingerfood
	<b>Menübaukasten</b>
4	Vorspeisen
4	Suppen
5	Hauptgänge
6	Desserts
	<b>Buffets</b>
7	Galabuffets
8	Spargelbuffet
8	Bayerisches Buffet
9	Italienisches Buffet
9	Mediterranes Buffet
10	Weihnachtsbuffet
10	Grillbuffet
11	Route 66-Buffet
11	Burgerbuffet
12	<b>Imbisse</b> Imbiss Mediterran Imbiss Asia Imbiss Bayrisch
12	<b>Für unsere kleinen Gäste</b> Menüvorschlag für Kinder Einzelgerichte für Kinder
13	<b>Mitternachtssnack</b>
13	<b>Brunch</b>
14	<b>Getränke</b>

Zum Aperitif

### **Fingerfood**

Mindestbestellmenge 10 Stück je Sorte

Flammkuchen / Speck / Zwiebel<sup>1,2</sup>  
Flammkuchen / Feta / Getrocknete Tomate<sup>1,2</sup>  
Datteln / Speck<sup>G</sup>  
Crostini / Paprika / Olive (vegan)<sup>1</sup>  
Laugengebäck / Leberkäse / Krautsalat<sup>2,8</sup>

#### **jeweils 2,50 pro Stück**

Tortilla / Süßkartoffel / Bergkäse<sup>2,3</sup>  
Pumpernickel / Radieserl / Frischkäse<sup>2</sup>  
Windbeutel / Ziegenkäse / Birne<sup>1,2,3</sup>  
Quinoa / Karotte / Kerbel (vegan)  
Gazpacho / Staudensellerie (vegan)<sup>4</sup>  
Fleischpflanzerl / Kartoffelsalat / Senf<sup>1,2,3</sup>  
Schwarzbrot / Leberwurst / Rote Zwiebel / Essiggurke<sup>1</sup>  
Schwarzbrot / Kartoffelkas / Radieserl / Kresse<sup>1,2</sup>  
Ciabatta / Mailänder Salami / Olive / Rucola<sup>1</sup>  
Tramezzini / Räucherlachs / Frischkäse / Frühlingslauch<sup>1,2</sup>

#### **jeweils 3,20 pro Stück**

Chicorée / Mango / Garnele<sup>9,10</sup>  
Roastbeef / Sauce Tartare / Salatgurke<sup>2,3</sup>  
Frühlingsrolle / Rind / Glasnudeln / Koriander<sup>1,9,10</sup>  
Schwein / Soja / Sesam / Zuckerschote  
Wraps / Hähnchen / Avocado / Salat<sup>1,2</sup>  
Fischbällchen / Erbse / Tomate<sup>1,3</sup>

#### **jeweils 4,00 pro Stück**

---

Menübaukasten

**Vorspeisen**

Knackige Blattsalate mit Sprossen  
und Kerndl'n und frisch gebratenen Pilzen <sup>2,6</sup>

Blattsalate in der Knusperschüssel mit  
gebratenen Garnelen auf Mangochutney <sup>1,6,13</sup>

Türmchen von Frischkäsemousse und  
Ratatouillesalat an Basilikumpesto  
und kleinem Salatbouquet <sup>2,6</sup>

Vitello Tonnato mit Thunfischsoße,  
Kapernäpfeln und konfierten Tomaten <sup>2,7</sup>

Rindercarpaccio mit gerösteten Pinienkernen,  
Rucola und gehobeltem Parmesan <sup>6</sup>

Gebeizter Lachs nach Art des Hauses  
an kleinem Rösti mit Crème fraîche  
und Sevruga-Kaviar <sup>2,4,7,8</sup>

Lachstatar auf Wakamesalat  
mit Wasabicreme <sup>2,7</sup>

Thunfisch mit geröstetem Sesam  
auf Salat von Avocado, Grapefruit und  
karamellisiertem Fenchel <sup>7,9</sup>

---

**Suppen**

Sellerieschaumsuppe  
mit gebackenen Apfel-Wan tan <sup>2,4,12</sup>

Kohlrabisuppe  
mit Petersilienschaum <sup>2,11</sup>

Karotten-Orangen-Süppchen  
mit Tempura-Garnele <sup>1,2,13</sup>

Kartoffelcremesuppe  
mit geräuchertem Milchschaum und Speck <sup>2,4</sup>

Rinderkraftbrühe  
mit Flädle, Gemüse und Markklößchen <sup>1,2,3,4</sup>

Geflügelessenz  
mit getrüffelten Celestine <sup>1,2,3,4</sup>

Tom Kha Gai  
mit mariniertem Hähnchenfleisch  
und frischem Koriander <sup>10</sup>

Menübaukasten

**Hauptgänge**

**Rind**

Rosa gebratenes Rinderfilet an Thymianjus mit Kartoffelgratin und frischem Marktgemüse der Saison <sup>2,4,12</sup>

Geschmortes Schulterscherzl vom Gut Eichethof-Rind in Rotweinsauce, Brezenknödel und frisches Marktgemüse der Saison <sup>2,4,12</sup>

**Lamm**

Lammrücken unter der Kräuterkruste mit Pestognocchi an mediterranem Gemüse <sup>1,2,3,4,12</sup>

In Aromaten konfierte Lammstelze an Pestojus mit geschmorten Kartoffeln und frischem Marktgemüse der Saison <sup>2,4,12</sup>

**Kalb**

Kalbsfilet im Ganzen gebraten an gratinierter Tomatenpolenta und frischem Marktgemüse der Saison <sup>2,4,12</sup>

Geschmorte Kalbssemerrolle an Kalbsrahmsauce mit hausgemachten Spätzle und frischem Marktgemüse der Saison <sup>1,2,3,4,12</sup>

**Geflügel**

Unter der Haut gefüllte Maishendlbrust mit Risotto an frischem Marktgemüse der Saison <sup>2,4,12</sup>

Gebackenes Hendl auf Tomatensugo mit frischem Basilikum, hausgemachten Tagliatelle und sautierten Zucchiniestreifen <sup>1,2,3</sup>

**Schwein**

Schweinemedallions in Pilzrahmsauce an Kräuterpüree und frischem Marktgemüse der Saison <sup>2,12</sup>

Krosser Spanferkelrücken an Kümmeljus mit Semmelknödel und Bayrisch Kraut <sup>1,2,3</sup>

**Fisch**

Gebratenes Zanderfilet auf Gemüse-Pot au Feu und gebackenen Kartoffeln <sup>2,4,7</sup>

Gebratenes Wolfsbarschfilet auf gerösteten Artischocken, Safranschaum und Thymianpolenta <sup>2,7,12</sup>

Lachsmedaillon an Zitronenschaum mit hausgemachten Tagliatelle und frischem Marktgemüse der Saison <sup>1,2,7,12</sup>

**Vegetarisch und Vegan**

Cannelloni von der Zucchini gefüllt mit Couscous, Tomaten und Artischocken auf Balsamico-Auberginen-Püree <sup>1,2</sup>

Asiatisch marinierter Tofu auf knackigem Wokgemüse und Duftreis <sup>9,10</sup>

---

Menübaukasten

## Desserts

Dessertvariation Schloss Hohenkammer –  
Trilogie von der Schokolade <sup>1,2,3,6,10</sup>

Türmchen von  
Quark und Zwetschge <sup>1,2,10,12</sup>

Mango Arabica <sup>2,3</sup>

Passionsfruchttörtchen  
mit seinem Sorbet <sup>1,2,3,10</sup>

Grandmanierparfait  
auf Orangencarpaccio <sup>1,2,3,10</sup>

---

## Preise

3-Gänge-Menü mit  
Vorspeise/Hauptgang/Dessert

**49,00 pro Person**

3-Gänge-Menü mit  
Suppe/Hauptgang/Dessert

**45,00 pro Person**

4-Gänge-Menü mit  
Vorspeise/Suppe/Hauptgang/Dessert

**56,00 pro Person**

Neben dem gewählten Menü können Sie sich jeweils  
für eine weitere Vor- oder Hauptspeise entscheiden.

Wenn Sie sich für zwei Fisch- oder Fleischgerichte  
entscheiden, bitten wir Sie zu beachten, dass keine  
vegetarische Alternative bereitgestellt wird.

**3,00 pro zusätzlichem Gericht**

Buffets  
(ab 25 Personen)

### Galabuffet 1

#### Vorspeisen

Wakamesalat mit gebackenem Mangotofu<sup>9,10</sup>

«»«»«»

Rosa gebratenes Kalb mit Teriyakimarinade,  
Paprika und Zuckerschoten<sup>9,10</sup>

«»«»«»

Gebratene Garnele, Erbsen-Gel und  
Tomatenchutney

«»«»«»

Buntes Salatbuffet mit zwei verschiedenen  
Dressings, Toppings und Essigen und Ölen aus  
eigener Herstellung von unserem Gut Eichethof

#### Suppe

Saisonale Cremesuppe  
(Spargel, Maronen, Kürbis, etc.)<sup>2</sup>

#### Hauptgerichte

Rosa gebratenes Roastbeef mariniert mit Senf  
und Kräutern (am Buffet tranchiert)

«»«»«»

Lachssteak unter der Zitronenkruste  
mit Estragonnage<sup>1,2</sup>

«»«»«»

Fruchtiges Gemüsecurry mit Süßkartoffel  
und Rote Beete-Chutney<sup>9</sup>

#### Beilagen

Keniabohnen mit Speck und Zwiebel

«»«»«»

Kohlrabi-Spinat-Gemüse<sup>2</sup>

«»«»«»

Kleine Kartoffeln mit Pesto

«»«»«»

Safranierter Butterreis<sup>2</sup>

#### Desserts

Schoko-Grieß-Flammerie<sup>1,2</sup>

«»«»«»

Kaiserschmarrn mit Zwetschgenröster<sup>1,2,3,6</sup>

«»«»«»

Hausgemachtes Eis aus dem Eisblock<sup>2</sup>

«»«»«»

Obstsalat

**54,00 pro Person**

### Galabuffet 2

#### Vorspeisen

Geflügellebermousse mit Zwiebelchutney<sup>2,12</sup>

«»«»«»

Gebratene Jakobsmuschel mit Papayasalat  
und Granatapfelvinaigrette

«»«»«»

Mille Feuille von mediterranem Gemüse

«»«»«»

Buntes Salatbuffet mit zwei verschiedenen  
Dressings, Toppings und Essigen und Ölen aus  
eigener Herstellung von unserem Gut Eichethof

#### Suppe

Saisonale Cremesuppe  
(Spargel, Maronen, Kürbis, etc.)<sup>2</sup>

#### Hauptgerichte

Rosa gebratene Lammkeule  
(am Buffet tranchiert) mit Pestojus<sup>4,12</sup>

«»«»«»

Gebackene Iberico-Spanferkelbäckchen,  
Trüffelremoulade<sup>1,2,3,7</sup>

«»«»«»

Pot au Feu vom Seeteufel<sup>4</sup>

«»«»«»

Quinoaplätzchen mit Sojadip  
und Karottenkraut<sup>1</sup>

#### Beilagen

Gebratene Thymianpolenta<sup>2</sup>

«»«»«»

Sellerie-Kartoffel-Püree<sup>2</sup>

«»«»«»

Artischocken-Oliven-Gröstel

«»«»«»

Erbsen-Morchel-Gemüse<sup>2</sup>

#### Desserts

Tonkabohnenmousse<sup>2,3</sup>

«»«»«»

Marillenknödel in Haselnusskrokant  
auf seinem Kompott<sup>1,2,3</sup>

«»«»«»

Tartlets mit frischen Beeren<sup>1,2,3</sup>

«»«»«»

Hausgemachtes Eis aus dem Eisblock<sup>2</sup>

«»«»«»

Obstsalat

**68,00 pro Person**

Buffets  
(ab 25 Personen)

### Spargelbuffet

nur von Mitte April bis 24. Juni

#### Vorspeisen

Buntes Salatbuffet mit zwei verschiedenen Dressings, Toppings und Essigen und Ölen aus eigener Herstellung von unserem Gut Eichethof  
«»«»«»

Spargel-Tomaten-Salat mit gekochtem Ei  
«»«»«»

Spargelmousse mit Parmaschinkenchip<sup>2</sup>  
«»«»«»

Süßsaurer Spargel mit gebratenen Garnelen<sup>13</sup>

#### Suppe

Spargelcremesuppe mit Bärlauch<sup>2,3,7</sup>

#### Hauptgerichte

Frischer Spargel mit  
Sauce Hollandaise, Salzkartoffeln<sup>2,3</sup>

und  
geräuchertem und  
gekochtem Schinken (kalt) ohne Aufpreis

oder  
gebratenem Lachsmedaillon<sup>7</sup> plus 6,00

oder  
gebratenem Schweinemedailon plus 5,00

oder  
gebratenem Kalbsfilet plus 8,00

oder  
rosa gebratenem Roastbeef plus 8,50

oder  
kleinem Wiener Schnitzel (Kalb)<sup>1,2,3</sup> plus 6,50

oder  
Hähnchenschnitzel<sup>1,2,3</sup> plus 4,00

Bitte wählen Sie 3 Gerichte aus den  
7 zusätzlichen Varianten.

#### Desserts

Orangenspargelsalat  
mit Mousse von der Vanille<sup>2</sup>  
«»«»«»

Spargel-Panna Cotta mit Tonkabohne  
und Himbeeren<sup>2</sup>  
«»«»«»

Frischer Erdbeersalat

#### 38,00 pro Person

zzgl. der Hauptgerichtskomponenten

### Bayerisches Buffet

#### Vorspeisen

Bayrische Brotzeitspezialitäten von unserem  
Gut Eichethof und der Metzgerei Geisenhofer  
«»«»«»

Wurstsalat mit Essiggurken und roten Zwiebeln  
«»«»«»

Marinierter Knödel mit Schwammerlsalat<sup>1,2,3</sup>  
«»«»«»

Geräuchertes Forellentatar auf Gurke  
und Meerrettich-Crème fraîche<sup>2</sup>  
«»«»«»

Buntes Salatbuffet mit zwei verschiedenen  
Dressings, Toppings und Essigen und Ölen aus  
eigener Herstellung von unserem Gut Eichethof

#### Suppe

Tafelspitzbrühe mit Bratnockerl, Leberspätzle  
und frischem Schnittlauch<sup>1,3,4</sup>

#### Hauptgerichte

Krustenbraten an Dunkelbiersoße mit  
Bayrischem Kraut und zweierlei Knödel<sup>1,2,3</sup>  
«»«»«»

Pochierter Kabeljau auf Wurzelkraut mit  
rahmigen Senflinsen und frischem Kren<sup>2,4,12</sup>  
«»«»«»

Rote Beete-Cannelloni, überbacken,  
mit Wirsing und Kräutersoße<sup>1,2</sup>

#### Desserts

Hausgemachte Apfelküchlein  
mit Vanillesoße<sup>1,2,3</sup>  
«»«»«»

Bayrische Creme mit marinierten Beeren<sup>2,3</sup>  
«»«»«»

Weißbierreis<sup>2</sup>  
«»«»«»

Obstsalat

#### 50,00 pro Person



Buffets  
(ab 25 Personen)

### Italienisches Buffet

#### Vorspeisen

Bresaolacarpaccio mit Zitrone, Parmesan und frischem Rucola

«»«»«»

Oktopussalat mit Limonenvinaigrette und Staudensellerie<sup>4</sup>

«»«»«»

Büffelmozzarella mit Tomate und Basilikum<sup>2</sup>

«»«»«»

Vitello tonnato<sup>2,7</sup>

«»«»«»

Buntes Salatbuffet mit zwei verschiedenen Dressings, Toppings und Essigen und Ölen aus eigener Herstellung von unserem Gut Eichethof

#### Suppe

Tomatencremesuppe mit Olivencroutons<sup>1,2</sup>

#### Hauptgerichte

Piccata von der Rotbarbe mit Zucchini-Gemüse, cremiger Polenta an Zitronen-Thymian-Soße<sup>1,2,3</sup>

«»«»«»

Geschmorte Lammhüfte mit Schmorsugo aus Tomaten, Knoblauch und Peperoncino, Auberginen-Pilz-Gemüse und Kartoffel-Oliven-Gratin<sup>2,4,12</sup>

«»«»«»

Rigatoni mit Artischocken, Tomaten, frischem Rucola, Pesto und Parmesan

#### Desserts

Limoncello-Panna Cotta mit marinierten Beeren<sup>2</sup>

«»«»«»

Tiramisu<sup>1,2,3</sup>

«»«»«»

Eis von Amarettini und Mascarpone<sup>1,2</sup>

«»«»«»

Frischer Obstsalat

**55,00 pro Person**

### Mediterranes Buffet

#### Vorspeisen

Antipasti-Gemüse

«»«»«»

Mariniertes Schwein in Balsamico-Olivensoße

«»«»«»

Thunfischcarpaccio mit Limonenvinaigrette und Rosa Beeren

«»«»«»

Buntes Salatbuffet mit zwei verschiedenen Dressings, Toppings und Essigen und Ölen aus eigener Herstellung von unserem Gut Eichethof

#### Suppe

Französische Zwiebelsuppe mit Parmesan und Croutons<sup>1,4</sup>

#### Hauptgerichte

Glasierte Kalbshaxe (live am Buffet tranchiert) mit mediterranem Kartoffelpüree und Ratatouillegemüse

«»«»«»

Paella mit Hähnchen und Meeresfrüchten<sup>2</sup>

«»«»«»

Gebatener Wolfsbarsch mit Chorizo-Kartoffel-Bohnen-Cassoulet<sup>2</sup>

«»«»«»

Moussaka<sup>2</sup>

#### Desserts

Crema Catalana<sup>2,3</sup>

«»«»«»

Eis vom griechischen Joghurt mit Honig und Nüssen<sup>2</sup>

«»«»«»

Käseauswahl mit Trauben und Grissini<sup>1,2</sup>

«»«»«»

Obstsalat

**59,00 pro Person**

Buffets  
(ab 25 Personen)

### **Weihnachtsbuffet**

#### **Vorspeisen**

Buntes Salatbuffet mit zwei verschiedenen Dressings, Toppings und Essigen und Ölen aus eigener Herstellung von unserem Gut Eichethof  
«»«»«»

Salat von Berglinsen und Kürbis  
«»«»«»

Wildfleischpflanzerl mit Spitzkohl-Orangen-Salat und Preiselbeervinaigrette<sup>1,2,3</sup>  
«»«»«»

Räucherforellenmousse mit Gurken-Dill-Gel<sup>2,7</sup>

#### **Suppe**

Rote Beete-Suppe mit Lebkuchencroutons<sup>1,2</sup>

#### **Hauptgerichte**

Geschmorte Entenkeule in Sternanissoße mit gebratenem Wirsing und Kartoffelknödeln<sup>2,4,12</sup>  
«»«»«»

Gebratener Zander mit Honig-Senf-Soße, Risoni und sautierten Sellerie<sup>1,2,4</sup>  
«»«»«»

Blaukrautlasagne<sup>1,2</sup>

#### **Desserts**

Lebkuchen-Crème brûlée<sup>1,2,3</sup>  
«»«»«»

Geeister Kaiserschmarrn an Zwetschgenröster<sup>1,2,3</sup>  
«»«»«»

Mohn-Kirsch-Clafoutis<sup>1,2,3,6</sup>  
«»«»«»

Frischer Obstsalat

**51,00 pro Person**

### **Grillbuffet**

#### **Vorspeisen**

Buntes Salatbuffet mit zwei verschiedenen Dressings, Toppings und Essigen und Ölen aus eigener Herstellung von unserem Gut Eichethof  
«»«»«»

Coleslawsalat  
«»«»«»

Nudelsalat mit getrockneten Tomaten  
«»«»«»

Kartoffel-Gurken-Salat<sup>8</sup>

#### **Grillgut**

Schweinenackensteaks

Bratwürste<sup>4,8</sup>

Marinierte Hähnchenschenkel

#### **Beilagen**

Ofenkartoffel

Glasierter Maiskolben<sup>2</sup>

In der Folie gegartes Gemüse

Verschiede Dips zur Wahl

Kräuterquark<sup>2</sup>

Kräuterbutter<sup>2</sup>

Zitronenecken

#### **Desserts**

Schokomousse<sup>2</sup>  
«»«»«»

Apfelstrudel mit Vanillesoße<sup>1,2,3</sup>  
«»«»«»

Obstsalat

**40,00 pro Person**

Buffets  
(ab 25 Personen)

### **Route 66-Buffer**

#### **Vorspeisen**

Buntes Salatbuffet mit zwei verschiedenen Dressings, Toppings und Essigen und Ölen aus eigener Herstellung von unserem Gut Eichethof  
«»«»«»

Kartoffelsalat, Krautsalat, Farmersalat, Nudelsalat<sup>1,2,4</sup>

«»«»«»

Roastbeef mariniert mit Paprikasalsa

«»«»«»

Tomate Mozzarella<sup>2</sup>

«»«»«»

Gebratene Garnelen mit Aioli<sup>3,8</sup>

#### **Suppe**

Kalte Kartoffelsuppe mit Lauch und Crème fraîche<sup>2</sup>

#### **Grillgut**

Chili-Käse-Knacker<sup>2</sup>

Rinderlendensteaks

Wammerl

Hähnchenspieße

Lachssteak mit Kräutern in der Folie gegart

Marinierter Grillkäse

#### **Beilagen**

Folienkartoffeln

Glasierter Maiskolben<sup>2</sup>

Gefüllte Champignons<sup>2</sup>

Zucchini

Aubergine

Verschiede Dips zur Wahl

Sour Cream<sup>2</sup>

Kräuterbutter<sup>2</sup>

Zitronenecken

#### **Desserts**

Hausgemachte Melonenbowle

«»«»«»

Pfirsichmousse<sup>2</sup>

«»«»«»

Quarkauflauf mit Heidelbeeren<sup>1,2,3</sup>

«»«»«»

Obstsalat

**62,00 pro Person**

### **Burgerbuffet**

#### **Vorspeisen**

Buntes Salatbuffet mit zwei verschiedenen Dressings, Toppings und Essigen und Ölen aus eigener Herstellung von unserem Gut Eichethof

#### **Burger**

Rinderpatty

Gemüsepatty

Fischpatty

Pulled Pork

#### **Zum selbst Belegen der Burger**

Burgerbrötchen

Speck, Tomate, Gurke, Salat, Essiggurke geschmorte Zwiebeln, Röstzwiebeln, frische Zwiebeln

Käse

Guacamole, Ketschup, BBQ-Soße, Mayonnaise, Paprika-Salsa

#### **Beilagen**

Wedges

Pommes Frites

Mozzarellasticks<sup>1,2,3</sup>

Kartoffelchips

#### **Desserts**

Brownies<sup>1,2,3</sup>

«»«»«»

Obstsalat

**37,00 pro Person**

Imbisse

**Imbiss Mediterran**

- Tomatencremesuppe mit Basilikum und Croutons <sup>1,2</sup>
- Griechischer Bauernsalat
- Saltimbocca von der Pute mit Zucchini-Tomaten-Gemüse und Gnocchi <sup>1,2,3</sup>
- Zanderfilet an Limonen-Perlgraupen-Risotto und Safransoße <sup>1,2,3,12</sup>
- Feigenravioli mit gerösteten Pinienkernen <sup>1,2</sup>
- Panna Cotta mit Beerenragout <sup>1,2,12</sup>

**Imbiss Asia**

- Tom Ka Gai-Suppe <sup>9</sup>
- Rindfleischsalat mit Gurke, Tomate und gerösteten Erdnüssen <sup>9,10</sup>
- Hähnchenbrust mit Avocado und Koriander
- Chop Suey vom Rind an Wokgemüse und Duftreis <sup>9</sup>
- Mini-Frühlingsrolle mit Sweet-Chili-Soße <sup>1,3,9</sup>
- Mangopudding und Kokossoße <sup>2</sup>

**Imbiss Bayrisch**

- Rote Beete-Suppe <sup>2</sup>
- Matjestatar auf Pumpernickel mit Dill <sup>2</sup>
- Gebratenes Weißwurstradel mit Kartoffel-Radieserl-Salat <sup>8</sup>
- Brezenkonfekt mit Kürbiskerncreme <sup>2</sup>
- Rindertafelspitz in Meerrettichsoße mit Salzkartoffeln und frischem Marktgemüse <sup>2,12</sup>
- Krautschupfnudeln
- Bayrisch Creme mit Himbeeren <sup>2</sup>

**jeweils 34,00 pro Person**

Für unsere kleinen Gäste

**Menüvorschlag für Kinder**

- Buchstabensuppe mit frischem Gemüse <sup>1</sup>  
«»«»«»
- Schnitzel Wiener Art (klein) mit Bio-Pommes Frites und kleinem Salat <sup>1,2,3</sup>  
«»«»«»
- Beerengrütze mit Vanillesauce <sup>2</sup>

**24,00 pro Person**

**Einzelgerichte für Kinder**

- Nudeln mit Hackfleischsoße <sup>1,4</sup> **8,00**
- Spätzle mit Soße <sup>1,2,3</sup> **6,00**
- Pommes frites **4,00**
- Hausgemachtes Eis, Kugel <sup>2</sup> **2,00**
- Geschlagene Sahne, Portion **0,50**

Gerne essen unsere kleinen Gäste auch das für Ihre Feier gewählte Menü zum halben Preis.

Bei Buffets bieten wir folgende Staffelung:

- Kinder von 0 bis 6 Jahren kostenlos
- Kinder von 7 bis 12 Jahren 50 %
- Kinder ab 13 Jahren 100 %

---

Mitternachts- snack	Gulaschsuppe <sup>4,12</sup>	<b>5,90 pro Person</b>
	Chilli con Carne <sup>4,12</sup>	<b>5,50 pro Person</b>
	Currywurst vom Fendsbacher Ochsen mit Bio-Pommes und hausgemachter Currysauce	<b>8,50 pro Person</b>
	Schmankerlbrett'l mit allerlei Spezialitäten vom Eichethof <sup>B,C,G</sup>	<b>11,00 pro Person</b>
	Käsebrett'l mit Bergkäse, Emmentaler, Brie und Blauschimmel <sup>2</sup>	<b>11,00 pro Person</b>

Dazu reichen wir Brot.

---

Brunch	<b>Frühstücksbuffet</b>	
	Wurst- und Schinkenaufschnitt, Käseauswahl <sup>2</sup> , verschiedene Frischkäseaufstriche <sup>2</sup>	
	«»«»«»	
	Geräucherte Makrelenfilets	
	«»«»«»	
	Rührei, Spiegelei, gekochte Eier, krosser Speck	
	«»«»«»	
	Weißwürste und Wiener mit süßem und mittelscharfen Senf	
	«»«»«»	
	Croissant, Brötchen, Brezen, Brotauswahl <sup>1</sup>	
	«»«»«»	
	Marmeladen und Honig	
	«»«»«»	
	Orangensaft, Kaffee/Tee	
	<b>Suppe</b>	
	Kartoffelcremesuppe <sup>2,4</sup>	
	<b>Salat</b>	
Buntes Salatbuffet mit zwei verschiedenen Dressings, Toppings und Essigen und Ölen aus eigener Herstellung von unserem Gut Eichethof		
<b>Hauptgerichte</b>		
Wiener Backhendl mit Kartoffel-Gurken-Salat und Rucoladip <sup>1,2,3,8</sup>		
«»«»«»		
Lachsmedaillon auf saftigem Ratatouillegemüse, Pesto und Safranpüree <sup>2</sup>		
«»«»«»		
Hausgemachte Rigatoni mit Kirschtomaten, Rucola, Oliven, Parmesan und Pesto <sup>1</sup>		
<b>Desserts</b>		
Schokoladenmousse <sup>2</sup>		
«»«»«»		
Berengrütze mit Vanillesoße <sup>2,3</sup>		
<b>39,00 pro Person</b>		

Getränke

**Champagner**

Laurent-Perrier Brut	0,75l	<b>90,00</b>
Taittinger Brut Rosé	0,75l	<b>95,00</b>
Ruinart Blanc de Blanc	0,75l	<b>140,00</b>

**Hausmarke**

Geldermann Sekt Carte Blanche <sup>12</sup>	0,75l	<b>32,00</b>
Geldermann Sekt Rosé <sup>12</sup>	0,75l	<b>32,00</b>

**Schaumweine**

Crémant de Loire Brut Rosé „Cuvée Excellence“ Bouvet-Ladubay-Loire	0,75l	<b>39,00</b>
--	-------	--------------

**Mischgetränke**

Sekt mit Holunderblütensirup <sup>12</sup>	0,1l	<b>5,50</b>
Sekt mit Aperol <sup>J,12</sup>	0,1l	<b>5,50</b>
Bellini <sup>12</sup> Sekt mit weißem Pfirsichpüree	0,1l	<b>5,50</b>
Kir Weißwein mit schwarzem Johannisbeerlikör	0,1l	<b>5,50</b>
Sprizzetto <sup>J</sup> Weißwein mit Mineralwasser und Aperol	0,2l	<b>6,50</b>
Hugo Prosecco, Mineralwasser und Holunderblütensirup	0,2l	<b>6,50</b>
Lillet Wild Berry Lillet, Schweppes Russian Wild Berry, Erdbeeren	0,2l	<b>6,50</b>
Vitamin Cocktail Orange, Maracuja, Rhabarber	0,2l	<b>5,50</b>
Campari Orange <sup>J</sup>	0,2l	<b>6,50</b>
Campari Soda <sup>J</sup>	0,2l	<b>6,50</b>

**Erfrischungsgetränke**

Schlosswasser	0,75l	<b>5,30</b>
Adelholzener Gourmet Medium oder Naturell	0,25l 0,75l	<b>2,50</b> <b>6,10</b>
Coca Cola, Coca Cola light <sup>A,B,K,I</sup>	0,2l	<b>2,60</b>
Cola Mix <sup>12,I</sup> oder Zitronenlimonade	0,4l	<b>3,50</b>
Fruchtsäfte von Pölz Orange, Apfel, Johannisbeer, Pfirsich oder Maracuja	0,2l 0,4l	<b>2,60</b> <b>4,10</b>
... als Schorle	0,2l	<b>2,10</b>
	0,4l	<b>3,80</b>
Tomatensaft	0,2l	<b>2,50</b>

**Biere**

Kapplerbräu Hell	0,25l	<b>2,10</b>
... vom Fass	0,5l	<b>3,50</b>
Kapplerbräu Dunkel	0,5l	<b>3,50</b>
Becks Pils	0,33l	<b>3,10</b>
Erdinger Weißbier	0,3l	<b>2,70</b>
... vom Fass	0,5l	<b>3,80</b>
Erdinger leicht	0,5l	<b>3,80</b>
Erdinger alkoholfrei	0,5l	<b>3,80</b>
Becks Pils alkoholfrei	0,33l	<b>3,10</b>
Karamalz	0,33l	<b>3,10</b>
Radler <sup>B</sup>	0,25l	<b>2,10</b>
Bier mit Zitronenlimo	0,5l	<b>3,50</b>
Russ <sup>B</sup>	0,5l	<b>3,80</b>
Weißbier mit Zitronenlimo		
Cola-Weizen <sup>A,I</sup>	0,5l	<b>3,80</b>

**Obstbrände**

Schlossbrände von unserem Gut Eichethof:		
Apfel	2cl	<b>4,50</b>
Williams Christbirne	2cl	<b>5,50</b>
Marille, Quitte	2cl	<b>5,90</b>
Holunder, Schwarze Johannisbeere, Barrique Apfel	2cl	<b>8,00</b>

**Bitter**

Amaro Ramazzotti <sup>I</sup>	2cl	<b>3,00</b>
Amaro Averna <sup>I</sup>	2cl	<b>3,00</b>

**Grappa**

Grappa Nonino	2cl	<b>4,30</b>
---------------	-----	-------------

**Heißgetränke**

Tasse Kaffee <sup>I</sup>		<b>2,90</b>
Cappuccino <sup>I</sup>		<b>3,10</b>
Espresso <sup>I</sup>		<b>2,60</b>
Espresso Macchiato <sup>I</sup>		<b>2,80</b>
Espresso doppelt <sup>I</sup>		<b>3,80</b>
Espresso doppelt Macchiato <sup>I</sup>		<b>4,10</b>
Latte Macchiato <sup>I</sup>		<b>3,50</b>
Milchkaffee <sup>I</sup>		<b>3,50</b>
Heiße Schokolade		<b>3,50</b>
Heiße Zitrone		<b>3,30</b>
Bio Tee von der Chiemgauer Teemanufaktur		<b>3,50</b>
Kanne Kaffee oder Tee		<b>22,00</b>

**Weine entnehmen Sie bitte der Weinkarte.**

Preise in Euro.  
Alle Preise enthalten  
die gesetzliche  
Mehrwertsteuer.

**Kennzeichnungspflichtige  
Allergene**

1 Gluten	8 Senf und Senferzeugnisse
2 Laktose	9 Sesam und deren Erzeugnisse
3 Eier und Eierzeugnisse	10 Soja und Sojaerzeugnisse
4 Sellerie und Sellerieerzeugnisse	11 Süßlupine und Lupinenerzeugnisse
5 Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse	12 Schwefeldioxid und Sulfite
6 Schalenfrüchte u. deren Erzeugnisse	13 Krebstiere und Krebstiererzeugnisse
7 Fisch und Fischerzeugnisse	14 Mollusken (Weichtiere)

**Kennzeichnungspflichtige  
Zusatzstoffe**

A Mit Farbstoff	H Mit Milcheiweiß
B Mit Konservierungsmittel	I Koffeinhaltig
C Mit Antioxidationsmittel	J Chininhaltig
D Mit Geschmacksverstärker	K Mit Süßungsmittel
E Geschwefelt	L Enthält eine Phenylalaninquelle
F Geschwärtzt	M Gewächst
G Mit Phosphat	N Mit Taurin