

# Altmünchner Gesellenhaus



## Menüvorschläge

Rinderkraftbrühe mit Bratnockerl, Gemüsestreifen und Schnittlauch

xxx

Bierbrat`l mit rescher Kruste, Dunkelbiersoße, Kartoffelknödel und Speckkrautsalat

xxx

Bayerische Creme im Glas mit Fruchtmark

**19,50**

Doppelte Kraftbrühe mit dreierlei Einlage

xxx

Schweinefilet im Ganzen gebraten, Madeirasoße, Bandnudelnest, Broccoli

xxx

Rote Grütze mit echter Vanillesoße

**24,00**

Feldsalat in Kartoffeldressing, Speckwürfel, Croutons

xxx

Maishähnchenbrust, Kräuterjus, Duftreis, Karotten-Kohlrabigemüse

xxx

Crème Brulée mit Cassis-Sorbet

**26,00**

Spanferkelsülze, Meerrettichschaum, Bratkartoffelwürfel

xxx

Filetspitzen von Rind und Kalb, bunte Pfeffersoße, Kartoffelgratin, Ofengemüse

xxx

Kokos-Limetten-Parfait mit Lychee-Schaum

**32,00**

Süßkartoffelsuppe mit Limetten-Shrimps

xxx

Im Ganzen pochiertes Kalbsfilet, Zwiebel-Senfsoße, Bäckerinkartoffeln, tournierte Navetten

xxx

Ahornsirup-Parfait mit eingekochten Cranberries

**33,00**

# Altmünchner Gesellenhaus



Duett von Vitello und Carpaccio

xxx

Ochsenbackerl in Barolosoße geschmort, Kräuterspätzle, Speckbohnenbündchen

xxx

Tonkabohnenmousse auf Pralinensoße

**34,00**

Klare Hummersuppe `Spicy` mit Seafood

xxx

Rinderfilet im Ganzen gebraten, Schalotten-Rotweinssoße, Pilzgröstl, Butterspätzle

xxx

Weißer Mousse au Chocolat mit Rumkirschen

**36,00**

Lachstrilogie (gebeizt, geräuchert, gebraten) mit zwei Dips, kleinem Rösti und Salatbukett

xxx

Klare Gazpacho Andaluz im Glas mit Einlage und Olivenölcroustons

xxx

Entenbrust rosa gebraten, Honig-Koriandersoße, Kartoffel-Specktaler, Romanesco

xxx

Warmer Aprikosenröster mit Vanilleeis

**42,00**

Alle Preise in Euro inklusive gesetzlicher Mehrwertsteuer.

Für mehr Informationen zu den Allergenen fragen Sie bitte unser Servicepersonal.

# Altmünchner Gesellenhaus



## Vorspeisen

Feldsalat in Walnussdressing mit Speck und Pilzen	11,00
Spanferkelsülze mit Lyoner-Kartoffeln und Salatbukett	11,00
Krabbencocktail mit Chiffonade im Glas serviert	12,00
Strauchtomaten und Büffelmozzarella mit altem Balsamico, Olivenöl und Baguette	12,50
Vitello Tonnato mit leichter Thunfischcreme, Kapern, Sardellen und Oliven	13,00
Bunter Salat mit Essig-Öl-Kräuter dressing und geräucherter Entenbrust	13,00
Carpaccio vom Rind mit Sauce Cipriani, Parmesan und Zitrone	14,00
Tatar von Räucherfischen auf Pumpernickel und Salatbukett	14,00
<i>Gemischter Vorspeisenteller: Grillgemüse mit Parmesan, Vitello Tonnato, Krabbencocktail, Melone mit Parmaschinken, Tomate-Mozzarellaspieß</i>	<i>14,50</i>

## Suppen

Rinderkraftbrühe mit Grießnockerl und Gemüsestreifen	6,50
Tomatensuppe mit Gin-Sahnehaube und Kräutercroutons	7,00
Bayerische Kartoffelsuppe mit gebratenen Pilzen und Speck	7,00
Zucchini cremesuppe mit gerösteten Pinienkernen	7,50
Französische Zwiebelsuppe mit Käsecroutons	7,50
Kürbissuppe vom Hokkaido mit gerösteten Kernen und Öl	8,00
Zweifarbige Paprikasuppe mit Kräuteröl und Schafskäse	8,50
Maronensuppe mit Portwein und Sahnehaube	8,50
Klare Ochschwanzsuppe mit Sherry und Chesterstange	9,00
Wildkraftbrühe unter der Blätterteighaube mit gebratenen Edelpilzen	11,00
Brunnenkressesuppe mit Jakobsmuscheln	12,00

# Altmünchner Gesellenhaus



## Hauptgerichte

### Vom Schwein

Spanferkelrollbraten in Dunkelbiersoße, Kartoffelknödel und Apfelblaukraut	18,00
Schweinefiletmedaillons im Speckmantel gebraten, Salbeijus, Karottenstäbchen, Broccoli und Basmatireis	22,50
Schweinefilet im Ganzen gebraten auf Schwammerlragout, Marktgemüse und Butterspätzle	22,50
Geschnetzelte Schweinefiletspitzen in Dijon-Senfsoße, Wildreis und glasiertem Gemüse	23,00

### Vom Rind und Kalb

Kalbstafelspitz auf Speck-Rahmwirsing mit Salzkartoffeln	24,00
Kalbsrahmbraten in Cognac-Pfeffersoße, Kräuternudeln und Karotten-Zuckerschotengemüse	24,00
Rinderfiletspitzen mit Egerlingen in Kräutersoße, Bandnudelnest, Marktgemüse	26,00
Rinderfilet im Ganzen gebraten mit Sauce Béarnaise, Kartoffelgratin und Saisongemüse	36,00
Kalbsrücken im Ganzen gebraten auf Rahmsteinpilzen mit Butterspätzle und Mandelbroccoli	37,00
Kalbsfilet auf Morchelsoße mit Basmatireis und Ofengemüse	38,00
<i>Grillteller mit Rinderlende im Ganzen gebraten und Putensteak, Butterspätzle, Broccoliröschen, Kräutersoße</i>	26,00

### Vom Wild

Hirschedelgulasch mit Pilzen, Semmelknödel und Preiselbeerbirne	26,00
Geschmorte Hirschkeule auf Holunder-Preiselbeersoße mit gebratenen Pilzen und Butterspätzle	31,00
Hirschrücken im Ganzen gebraten, Wacholderrahmsoße, Tagliatelle, Speckrosenkohl	35,00
Rehrücken im Ganzen gebraten auf Steinpilzrahmsoße mit Butterspätzle, Gemüse und Preiselbeerpfirsich	35,00
Fasanenbrust im Speckmantel, Weisse Pfeffersoße, gebräunte Serviettenknödel, Karotten-Petersilienwurzelgemüse	28,00

# Altmünchner Gesellenhaus



## Vom Fisch

Zander auf der Haut gebraten, Weißweinsauce, Blattspinat, Butterkartoffeln	18,00
Pochiertes Lachsfilet, leichter Wasabi-Schaum, Schwarze Sesamkartoffeln, Mangold	21,00
Red Snapperfilet, Kokos-Chilisoße, Asia-Sprossengemüse, Reismudeln	25,50
Mixed Grill von Edelfischen (Lachs/Wolfsbarsch/Riesenschampi) Hummersauce, Zucchini, Basmatireis	29,00

## Vegetarisch

Gemüsestrudel auf Tomatensauce mit Salzkartoffeln	11,00
Ricotta-Spinatravioli in Salbeibutter mit Kirschtomaten und Rucola	14,00
Tomatenrisotto mit gebratenen Zucchini und Pinienkernen	16,00
Hausgemachte Kartoffelgnocchi mit Spitzmorchelsauce mit grünem Spargel	19,00

## Desserts

Pfirsich "Melba" mit Himbeermark	6,50
Panna Cotta mit Mangosauce	6,00
Rote Grütze mit echter Vanillesauce oder flüssiger Sahne	6,00
Beschwipster Obstsalat mit Madagaskarvanille aromatisiert	7,00
Zwei Apfelkücherl im Bierteig, Zimtucker, Vanilleeis und Eierlikörsahne	9,00
Zitronensorbet im Glas, Prosecco, Johannisbeeren und Minze	10,00
Kleine Pfannkuchen mit Erdbeer-Sahnequark gefüllt, warme Schoko-Nougatsauce	11,00
Erdbeeren mit Amaretto-Mascarponecreme	11,00
Weißes Espressomousse mit Brombeerkompott	11,00
Tobleronemousse im Glas mit Orangen-Vanillesalat	12,00
Obstsalat mit Grand Marnier-Zabaione	12,00
Orangeneis-Parfait mit Soßenmalerei und Früchtégarnitur	12,00
Käsebrett mit internationaler Käseauswahl (ab 20 Personen)	p. P. 11,00
Dessertbuffet mit 3 Komponenten (ab 40 Personen)	p. P. 15,00
Dessertbuffet mit 4 Komponenten (ab 70 Personen)	p. P. 19,00

Alle Preise in Euro inklusive gesetzlicher Mehrwertsteuer.

Für mehr Informationen zu den Allergenen fragen Sie bitte unser Servicepersonal.