

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>16,00</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>10,50</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>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>	3,40
<i>Pestoschaumsuppe mit Buttercroutons</i>	3,50
<i>Kraftbrühe mit Bärlauchpesto-Brätstrudel</i>	3,40
<i>Pfannkuchensuppe</i>	3,40
<i>Karotten-Ingwersuppe mit Croutons</i>	3,50
<i>Paprikarahmsuppe mit Chilifäden</i>	3,50
<i>Kartoffelcremesuppe mit Shrimps</i>	3,80
<i>Festtagssuppe mit dreierlei Einlage</i>	3,60
<i>Grießnockerlsuppe</i>	3,50

Hauptgerichte Fleisch

<i>Schweinebraten mit zweierlei Knödel und Krautsalat</i>	10,80
<i>Entenviertel mit Kartoffelknödel und Blaukraut</i>	12,50
<i>Rosa gebratene Entenbrust auf Honig-Preiselbeersöße 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>	17,80
<i>Putenroulade gefüllt mit Parmaschinken, Blattspinat und Schafskäse auf Rahmsöße mit Kartoffelkroketten</i>	13,50
<i>Schmankerlteller; Ente und Spanferkel mit Knödel und Blaukraut</i>	14,50
<i>Duett vom gegrillten Lamm (Krone und Filet) mit Rosmarinkartoffeln und mediterranem Gemüse</i>	19,50
<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>	14,70

Hauptgerichte Fisch

<i>Steinbeißer Roulade im Mangoldmantel mit Flusskrebsssoße und Risotto</i>	15,50
<i>Zanderfilet in Kartoffelkruste auf Hummerschaum mit Gemüse</i>	14,90
<i>Kap-Seehechtfilet in Zitronengrasbutter gebraten auf Wokgemüse und Reis</i>	14,80
<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 Weißweinssoße mit buntem Wintergemüse</i>	14,20

Hauptgerichte Vegetarisch

<i>Breite Zucchini-Bandnudeln mit gebratenen Kartoffel-Pilzpflanzerl</i>	10,50
<i>Spinatlasagne mit Tomaten-Ingwersoße und frischem Rucolasalat</i>	8,80
<i>Gnocchi in Kräuterpesto mit gebratenen Pilzen</i>	8,90
<i>Gemüserisotto mit gebratenen Austernpilzen</i>	8,80

Dessert

<i>Joghurt-Limonenmousse mit Sauerkirschragout</i>	4,90
<i>Bayrisch Creme auf Beerenssoße</i>	4,20
<i>Nusspalatschinken mit Zitroneneis</i>	4,40
<i>Kaffee-Amarettocreme auf lauwarmen Beerensragout</i>	4,80
<i>Schokoladensoufflé an Eierlikörschaum</i>	4,90
<i>Topfenknödel mit Zwetschgenröster</i>	5,50
<i>Bayrisch Creme mit Himbeermark</i>	4,40
<i>Mangoparfait auf Fruchtspiegel</i>	4,80
<i>Apfelkücherl mit Vanilleeis und Sahne</i>	4,40
<i>Dessertvariation</i>	5,80