



Schlofwirtschaft Mariabrunn

*Gut Mariabrunn 3
85244 Röhrmoos
08139/8661*

*Zum Empfang könnte man ein kleines Bier im geeisten Steinkrug
oder*

verschiedene Prosecco reichen

*z. B. mit Apperol, Cassis, Pfirsichmark 4.80
mit Holunderblütensaft und frischer Zitrone 5.80*

*Hugo 6.80 Aperol 'Spritze' 6.50
oder ein Glas Champagner (Preis nach Marke).*

Als "Fingerfood" haben wir folgende Möglichkeiten:

Gefüllte Blätterteigtaschen 2 p.P. 7.00

In Tempurteig gebackenes Frühlingsgemüse mit Kräuterdip p.P. 7.00

Kleine bayrische Schmankerl

(Miniwurstsalat, kleine Essigknödel, Obatzda) 2 p.P. 7.00

Verschiedene Brötchen

*(Lauchcreme, Rote Beete-Creme, Schmalz, Obatzda,
Räucherfisch, Salami, Schinken usw.) 2 p.P. 7.00*

Kleine feine Schmankerl

*(Roastbeef mit Remoulade, Räucherfischsülze, Rindercarpaccio etc.)
2 p.P. 9.00*

Menü 1

Mariabrunner Brotsuppe 4.80

*Ofenfrischer Spanferkelbraten in Dunkelbiersauce
mit Kartoffelknödel und Bayrischkraut 16.50*

Bayrischcreme mit frischen Früchten 6.80

Menü 2

*Babyblattsalate in Honig -Thymian dressing dazu Ziegenfrischkäse
im Rohschinkenmantel 12.50*

Tafelspitzbrühe mit Gemüsestreifen 5.50

*Duett vom Rinder- und Kalbsfilet auf mediterranem
Gemüse mit Rosmarinkartoffeln 27.90*

Frische Erdbeeren auf Vanilleeis und Sahne 6.80

Menü 3

*Feldsalat in Balsamicodressing mit gebratenem Speck
und gerösteten Brotwürfel 9.90*

Mariabrunner Festtagssuppe 5.80

*Kross gebratener Zander auf Kartoffelrösti mit
Apfel- Zwiebelragout 19.80*

Panacotta mit frischen Beeren 6.80

Menü 4

Klare Rindssuppe mit kleinen Kaspressknödel 5.80

*Medaillons von der Kalbsleber mit Porto Bello Pilzen und zweierlei
Bratkartoffeln (Süßkartoffeln) 32.80*

Ananascarpaccio mit Wodka mariniert, dazu Zitroneneis 6.50

Menü 5

Rieslingschaumsüppchen mit gebratener Jakobsmuscheln 6.50

*Rosa gebratener Lammrücken auf Bärlauchrisotto mit
Tomaten- Olivensugo 28.80*

Verschiedene Schokomousse mit frischen Früchten 6.80

*Unsere Weinempfehlungen passend zum Menü
liegen pro Flasche zwischen
20.00- 25.00 €
Il Pellegrino 5.20
Mariabrunner Helles oder Dunkles 4.00
Menükarten mit Mariabrunner Aquarell 2.00*

*Sie können jederzeit die verschiedenen Gänge austauschen, gerne berät Sie
unser Küchenchef!
Bei Plätzen die nicht mindestens 24 Stunden vorher abgesagt werden müssen wir
leider den
vollen Menüpreis berechnen!*

Schlosswirtschaft



Mariabrunn

85244 Röhrmoos
Tel 08139/8661
Fax 08139/995566

Suppen

<i>Gurkenkaltschale oder Gazpacho</i>	4.80
<i>Brättnockerlsuppe</i>	4.80
<i>Kartoffel- Lauchsuppe mit Bärlauchpesto</i>	5.80
<i>Tomatencremesuppe mit Pesto und gebratener Garnele</i>	6.50

Vorspeisen

<i>Feldsalat mit Blauschimmelkäse, Apfel und Walnusskernen</i>	9.90
<i>Lauwarmer Spargelsalat mit Kirschtomaten und geräucherter Forelle</i>	12.50
<i>Pflücksalat mit gebratenen Garnelen und Knoblauchbaguette</i>	12.50
<i>Rindercarpaccio mit Ruccola, gehobeltem Parmesan und geröstetes Schwarzbrot</i>	12.50
<i>Gebratener Bachsaibling auf Apfel- Gurkensalat mit Radieserl und Röstzwiebeln</i>	9.90

Hauptgerichte

<i>Gebratenes Saiblingsfilet auf Kartoffel- Bärlauchstampf und glasierten Karotten</i>	19.80
<i>Saltimbocca von der Biopute auf Tomatenspagetti mit gebratenen Zucchini</i>	17.90
<i>Rosa gebratene Entenbrust auf Passionsfrucht-Risotto mit Mangoldgemüse</i>	21.80
<i>Lammrücken, rosa gebraten mit Speckbohnen und Kartoffel- Lauchgratin</i>	28.80

*Geschmorte Ochsenbackerl mit Kartoffel- Röstzwiebelpürree
und Wurzelgemüse* 16.90

*Schweinefilet in Rahm mit gebratenen Pfifferlingen (saisonabhängig)
und hausgemachten Spätzle* 16.90

Vegetarische Speisen und Zwischengänge

Tagliatelle mit Schafskäse und in Olivenöl gebratenem Gemüse 10.90

Linguine mit frischen Tomaten, Chili, Olivenöl dazu Tiger Garnelen 17.50

Fischvariation (Lachstartar, Räucherfisch, Frischkäse) an Salatbouquette 12.50

Gebratene Polenta mit gegrilltem Gemüse, Rucola und altem Balsamico 12.50

Dreierlei Knödel mit Schnittlauch, Parmesan und brauner Butter 10.50

Dessert

Fruchtsorbetvariation 6.80

Hausgemachte Apfelkücherl mit Vanilleeis 6.80

Tobleronemousse mit frischen Früchten und Sahne 6.80

Panacotta mit Erdbeere - Rhabarberragout 6.80

*Kleine Desserts in Gläschen oder auf Tellerchen serviert
(z. B. Bayrischcreme, Tiramisu, Panacotta, Schokomousse, Früchte mit Eis)* 8.00

*Spargelgerichte auf Anfrage!
(von 15. April bis 20. Juni)*

Gerne besprechen wir die Menüzusammenstellung persönlich mit Ihnen.