



Schlofwirtschaft Mariabrunn

Gut Mariabrunn 3

85244 Röhrmoos

08139/8661

*Vielen Dank für Ihre Reservierung.
Anbei unsere Menüvorschläge für diesen Tag.*

*Zum Empfang könnte man verschiedene Prosecco reichen
mit Apperol 4.80
mit Holunderblütensaft und frischer Zitrone 5.80
Hugo 6.80 Aperol 'Spritz' 6.50
oder ein Glas Champagner (Preis nach Marke).*

Als "Fingerfood" haben wir folgende Möglichkeiten:

*Gefüllte Blätterteigtaschen
(Lachs, Lauch, Käse, Schinken) 2 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 Speckbiersauce
mit Kartoffelknödel und Bayrischkraut 16.50*

Bayrischcreme mit frischen Früchten 6.80

Menü 2

*Gemischte Blattsalate, Ziegenfrischkäse mit Thymianhonig
und Kräuterdressing 12.50*

Tomatensuppe mit Creme fraiche 5.50

*Duett vom Rinder- und Kalbsfilet auf mediterranem
Gemüse mit Rosmarinkartoffeln 26.80*

Frische Erdbeeren auf Vanilleeis und Sahne 6.80

Menü 3

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

Grießnockerlsuppe 5.20

*Gebratene Saiblingsfilets
auf Bärlauch- oder Meerrettichrisotto 16.90*

Zitronenpanacotta 6.80

Menü 4

Festtagsuppe 5.50

*Zanderfilet und gebratene Garnele mit kleinem Gemüse
auf Safranrisotto 24.80*

Ananascarpaccio mit Wodka mariniert, dazu Zitronensorbet 6.50

Menü 5

Rieslingschaumsüppchen mit gebratener Garnele 6.50

*Rinderfiletmedaillons auf bunter Pfeffersauce mit
Gemüse der Saison Kartoffelgratin (wahlweise Pommes oder Kroketten)
32.80*

Verschiedene Schokomousse mit frischen Früchten 6.80

*Unsere Weinempfehlungen passend zum Menü
liegen pro Flasche zwischen*

18.00- 24.00 €

Il Pellegrino 5.20

Mariabrunner Helles oder Dunkles 4.00

Menükarten mit Mariabrunner Aquarell 1.50

*Sie können jederzeit die verschiedenen Gänge austauschen, gerne berät Sie
unser Küchenchef!*

*Bei Plätzen die nicht mindestens 24 Stunden vorher abgesagt werde müssen wir
leider den vollen Menüpreis berechnen!*

Schlosswirtschaft



Mariabrunn

85244 Röhrmoos
Tel 08139/8661
Fax 08139/99566

Suppen

<i>Brätnockerlsuppe</i>	4.80
<i>Karotten- Ingwercremesuppe</i>	4.80

Vorspeisen

<i>Feldsalat in Balsamicodressing mit Pinienkerne und Kirschtomaten</i>	8.50
<i>Bunter Sommersalat in Preiselbeerdressing mit gebratenen Wachtelbrüstchen</i>	12.50
<i>Pflücksalat mit gebratenen Garnelen und Knoblauchbaguette</i>	12.50

Hauptgerichte

<i>Bioputenmedaillons, vom Wallnerhof, in Currysauce mit frischen Früchten und Reis</i>	17.90
<i>Rosa gebratene Entenbrust mit gebratenem Gemüse und Kartoffelgratin</i>	21.80
<i>Lammrücken, rosa gebraten mit Speckbohnen und Kartoffel- Lauchgratin</i>	28.80
<i>Zanderfilets in Mandelbutter gebraten mit Salzkartoffeln und Feldsalat</i>	19.50
<i>Schweinefilet in Rahm mit gebratenen Pfifferlingen (saisonabhängig) und hausgemachten Spätzle</i>	16.90

Vegetarische Speisen und Zwischengänge

<i>Tagliatelle mit Schafskäse und in Olivenöl gebratenem Gemüse</i>	<i>10.90</i>
<i>Pfifferlinge (saisonabhängig) in Rahm mit Semmelknödel</i>	<i>14.90</i>
<i>Kartoffelgnocchi in Salbeibutter mit gebratenen Steinpilzen und Kirschtomaten</i>	<i>12.50</i>
<i>Knödeltrio (Käse, Spinat und Steinpilz) mit brauner Butter und Parmesan</i>	<i>10.50</i>

Dessert

<i>Mariabrunner Dessertteller</i>	<i>8.50</i>
<i>Joghurt- Mangomousse mit Fruchtsauce</i>	<i>6.80</i>
<i>Tobleronemousse mit frischen Früchten und Sahne</i>	<i>6.80</i>
<i>Frische Erdbeeren oder Früchte der Saison mit Vanilleeis und Sahne</i>	<i>6.80</i>
<i>Kleine Desserts in Gläschen oder auf Tellerchen serviert (z. B. Bayrischcreme, Tiramisu, Panacotta, Schokomousse, Früchte mit Eis)</i>	<i>7.00</i>

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

Gerne besprechen wir die Menüzusammenstellung persönlich mit Ihnen.