



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 'Spritz' 6.50
oder ein Glas Champagner (Preis nach Marke).*

Als "Fingerfood" haben wir folgende Möglichkeiten:

Gefüllte Blätterteigtaschen 2 p.P. 7.00

In Tempurateig 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 Speckbiersauce
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 26.80*

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 Erdbeer- Rhabarberragout 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 gebratner 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>	17.90
<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

<i>und Wurzelgemüse</i>	16,90
<i>Schweinefilet in Rahm mit gebratenen Pfifferlingen (saisonabhängig) und hausgemachten Spätzle</i>	16,90
<i>Vegetarische Speisen und Zwischengänge</i>	
<i>Tagliatelle mit Schafskäse und in Olivenöl gebratenem Gemüse</i>	10,90
<i>Linguine mit frischen Tomaten, Chili, Olivenöl dazu Tiger Garnelen</i>	17,50
<i>Fischvariation (Lachstartar, Räucherfisch, Frischkäse) an Salatbouquette</i>	12,50
<i>Gebratene Polenta mit gegrilltem Gemüse, Rucola und altem Balsamico</i>	12,50
<i>Großer offener Ravioli mit Parmesan und brauner Butter</i>	12,50
<i>Dessert</i>	
<i>Fruchtsorbetvariation</i>	6,80
<i>Hausgemachte Apfelkücherl mit Vanilleeis</i>	6,80
<i>Tobleronemousse mit frischen Früchten und Sahne</i>	6,80
<i>Panacotta mit Erdbeere - Rhabarberragout</i>	6,80
<i>Kleine Desserts in Gläschen oder auf Tellerchen serviert (z. B. Bayrischcreme, Tiramisu, Panacotta, Schokomousse, Früchte mit Eis)</i>	8,00

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

Gerne besprechen wir die Menüzusammenstellung persönlich mit Ihnen.