

**Ein kleiner Vorgeschmack was sie bei uns im Rahmen der Schlemmerhalbpension
genießen können:**

Ziegenkäsetascherl mit pikanter Tomaten-Paprikamarmelade

Geräucherte Maisschaumsuppe mit Schwarzbrotkrusteln

Knackige Salate und pikante Dressings vom Buffet

Tafelspitz vom Bayerwaldrind mit Semmelkren, Kräuterkartoffen
und glasierten Karotten

oder

Gebratenes Schweinefilet an Calvadosrahmsöße,
dazu Tagliatelle und Marktgemüse

oder

Kurzgebratene Roulade von der Poulardenbrust gefüllt mit
Frischkäse und getrockneten Tomaten, dazu Pinienkernpolenta

oder

„Kaspressknödel“ gebräunte Spinat-Bergkäse-Knödel
auf rahmigen Steinpilzen

Marillen-Topfenknödel mit Butterbrösel und Vanillesöße

oder

Kleiner Käseteller

Tramezzini mit Rucola und Tomaten gefüllt, dazu Kartoffelkästörtchen

Rinderkraftbrühe mit Grießnockerl

Knackige Salate und pikante Dressings vom Buffet

Geschmorte Bayerwaldrehkeule mit Wacholder-Ginrahmsoße, Hollunderspätzle
und Speckrosenkohl

oder

Bayerwaldforellenfilet an rahmigen Frühlingslauch mit knusprigem Kartoffelstroh

oder

Saftiger Jungschweinerücken auf getrüffeltem Kartoffelcreme,
dazu Thymianjus und Kohlrabigemüse

oder

Piccata von der Zucchini und Aubergine auf Tomatenpenne

Geeistes Pina-Coladasoufflee an Himbeersoße

oder

Kleiner Käseteller

Räucherlachstatar mit Senf-Dill-Dip und kleinem Rösti

Aufgeschlagene Blumenkohl-Brokkolicremesuppe mit Croutons

Knackige Salate und pikante Dressings vom Buffet

fruchtiges Sorbet

Angushüftsteak rosa gebraten
auf Balsamicogemüse, dazu Kartoffelgratin

oder

Zanderfilet auf der Haut gebraten
auf tomatisiertem Schotengemüse,
dazu Pestospaghetti

Kokosmousse mit Chili-Ananasragout

oder

Kleiner Käseteller

In Balsamico mariniertes Roastbeef mit Frischkäse-Krenfüllung

Niederbayerische Schwammerlsuppe

oder

Gurkenkaltschale

Knackige Salate, Dressings und Brotauswahl vom Büffet

Bauernhendlbrust im Serranoschinkenmantel auf Ratatouillegemüse
mit Herzoginkartoffeln

oder

Spanferkelhaxe frisch aus dem Rohr mit Dunkelbiersoße,
dazu Serviettenknödel und Sauerkrautstrudel

oder

Gebratener Kabeljau auf Ragout von Meeresfrüchten und Spargel,
dazu Wasabireisbällchen

oder

Röstipizza mit Tomatenragout, Artischocken, Champignons,
Kirschtomaten und Käse

Mousse von der schwarzen und weißen Schokolade mit Orangensülze

oder

Kleine Käseauswahl

Mit Frischkäse gefüllte Champignonköpfe auf Paprikarelish

Räucherfischsuppe mit Croutons

Knackige Salate, Dressings und Brotauswahl vom Büffet

Wildschweingulasch in Wacholder-Ginrahmsoße, dazu
Böhmische Knödel und Preiselbeeren

oder

Gyros vom Schweinefilet mit Tzatziki
Kartoffelwedges und geschmorten Kirschtomaten

oder

Gebratenes Felchenfilet auf Pestograuben
mit Rieslingrahm und geschmorten Kirschtomaten

oder

Allgäuer Gemüse-Spätzlepfanne
mit frischem Marktgemüse und Bergkäse

Hausgemachtes Grießflammerie mit Sauerkirschen

oder

Kleine Käseauswahl

Bunter Shrimpscocktail

Aufgeschlagene Schinkencremesuppe

Knackige Salate, Dressings und Brotauswahl vom Büffet

Geschmorte Lammhäxle mit Thymianjus
dazu Ratatouillegemüse dazu Kartoffelgratin

oder

Schweinerückensteak unter der Rucola-Käsehaube mit Knofirahm,
dazu bunte Nudeln

oder

Münchner Schnitzel – mit Senf und Meerrettich mariniertes Schweinebauch paniert
und in der Pfanne gebraten, dazu Bratkartoffeln

oder

Gebratene Kartoffelnocci in Gorgonzolasoße
mit karamellisierten Birnenspalten

Kleines Dessertbüffet

oder

Kleine Käseauswahl

Rucola-Käseterrine im Pumpernickelmantel

Kartoffel-Gemüsecremesuppe mit Croutons
oder
Buttermilchshake

Knackige Salate, Dressings und Brotauswahl vom Büffet

Spanferkelhaxerl mit Dunkelbiersoße,
Knödel und Bayerisch Kraut

oder

Hirtenschnitzel
Lammhüftsteak mit Schafskäsetartar gefüllt,
dazu Thymiansoße, Fingernudeln und Brokkoli

oder

Gebratenes Filet vom Kabeljau auf Gurkenfondue
dazu Thymiankartoffeln

oder

Vollkornspaghetti mit Gemüsebolognese
und frisch gehobeltem Parmesan

„Kerschwagga“ bayerischer Kirschauflauf

oder

Kleine Käseauswahl

Ragout vom Kalbszungerl in Weiweinsahne

Tomatencremesuppe mit Ginsahne
und grünem Pfeffer

oder

Fruchtkaltschale

Knackige Salate, Dressings und Brotauswahl vom Büffet

Medaillons von der Putenbrust an dunkler Balsamicosoe,
dazu bunte Tagliarini und gebratenes Gemüse

oder

Rinderrahmgulasch mit gebratenen Pilzen
und Speck-Serviettenknödel

oder

Gegrilltes Rotbarschfilet in der Cornflakeskruste
auf rahmigen Kartoffelgemüse

oder

Piccata von der Aubergine mit Tomatenrisotto

Apfelkücherl mit Vanilleeis

oder

Kleine Käseauswahl