

Menüvorschlag

I

Rinderkraftbrühe mit drei verschiedenen Einlagen

II

Kalbsrahmbraten mit gemischtem Marktgemüse und hausgemachten Butterspätzle

III

Bayerische Creme mit Beerenragout

Menüvorschlag

I

***Wir servieren einen Vorspeiseteller bestehend aus
Vitello tonnato, Parmaschinken und gemischten Gemüseantipasti an einem Salatbouquet***

II

Tafelspitzbrühe mit Gemüsestreifen und Tafelspitzwürfeln in der Kaffeetasse serviert

III

***Gebratenes Perlhuhnbrustfilet auf einem Nest aus
grünem Spargel, Kirschtomaten, Lauchzwiebeln und Tagliatelle
oder
Lachsfilet mit Oliven-Walnusskruste an Rucolasoße, dazu Tagliatelle***

IV

Mousse von weißer Schokolade auf einem Fruchtsoßenspiegel

Menüvorschlag III

I

*Bunt gemischte Blattsalate mit Balsamicodressing,
Buttercroutons, Walnüssen und Parmesanspänen*

II

Aufgeschlagenes Rahmsüppchen aus frischen Gartenkräutern in der Kaffeetasse serviert

III

*Schweinefilet im Blätterteigmantel auf Madeirasoße mit
Herzoginkartoffeln und Brokkoliröschen*

oder

Gebratenes Zanderfilet mit Kapern-Sardellenbutter, dazu Rosmarinkartoffeln

IV

Zartherbes Mousse au chocolat und Sauerkirschparfait mit Früchten umlegt

Preis pro Person € 38,50

(ohne Suppe € 35,50)

Menüvorschlag IV

I

Hausgemachte Landhuhnterrine mit Parmaschinken, Feldsalat und Kartoffelcroûtons

II

Entenkraftbrühe mit Flädleroulade

III

*Geschmorter Rinderbraten vom Riegseeochsen in Apfel – Thymiansoße mit Romanesco und
Frischkäsespätzle*

oder

Gebratenes Saiblingsfilet auf Kartoffelrisotto, Lauchgemüse und Pommery - Senfsoße

IV

Tonkabohnenpanna cotta mit Ananasragout

Preis pro Person € 39,50

(ohne Suppe € 36,50)

Menüvorschlag V

I

Rucola und Feldsalat mit Bündnerfleisch und gerösteten Pinienkernen

II

Minestrone mit Parmesan und Nudeln in der Kaffeetasse serviert

III

***Rinderfilet im ganzen gegart auf Rosmarinjus, dazu Kartoffelplätzchen und Bohnenbündchen
oder***

Filet vom St. Pierre in Limettensoße auf Zuckererbsenschoten mit Basmatireis

IV

Quarkmousse an marinierten Erdbeeren

Preis pro Person € 41,50

(ohne Suppe € 37,50)

Menüvorschlag VI

I

***In Kräuterbutter gebratener Scampo und Räucherlachstartar
an einem Salatbouquet***

II

Spinatcremesuppe mit Krebsfleisch

III

Kalbsfilet im Kräuterfarcemantel mit Brickteig gebacken auf feinen Gemüsebandnudeln

IV

Vanilleparfait auf Himbeermark mit Früchten umlegt

Preis pro Person € 46,50

(ohne Suppe € 43,50)

Vegetarische bzw. vegane Ergänzung

Hausgemachter Hummus mit geschmortem Chicorée und Orangenfilets (vegan)

oder

Cous Cous Salat mit bunten Gemüsegewürfen und Joghurdip mit Kreuzkümmel

oder

*Heimische Rehvorspeise mit Roastbeef, und Rehterrine
an Waldorfsalat und Cumberlandsoße*

oder

*Fischvariation mit Räucherlachs-Crepesroulade, mariniertem Scampo, Matjestatar und
gegrillten Gemüsestreifen dazu Baguette*

oder

*Sautierte Pilze (wm. Steinpilze und/oder Pfifferlinge) auf Kräuterrührei mit
Thymiankartoffeln oder gebratenen Semmelknödelscheiben*

oder

Zucchini mit Gemüsereisfüllung auf Tomaten- Basilikumragout

oder

Safran Cous Cous auf grünen Spargel und Kräuteröl

oder

Gefüllte, getrüffelte Kartoffeln auf gebratenem Orangen-Chiccoree

oder

Crepes mit mediterranem Gemüse und Schafskäse gefüllt an Tomatenragout

oder

Thymianrisotto mit gebratenen Austernpilzen und Rucola

oder

Gebratene Kartoffel-Zucchini Rösti mit Tomaten und Bergkäse überbacken auf Tomatenragout

Safran-Parmesanrisotto mit buntem Marktgemüse

oder

Asiatisches Gemüsecurry mit Basmatireis (vegan)

oder

- mit gebratenen Hähnchenstreifen oder mit Edelfischfiletstücken und Krebsfleisch

oder

*Braten vom heimischen Reh mit Preiselbeerssoße, Maronen,
Rosenkohl und Karottenbrownie*

oder

Kalbstafelspitz in Meerrettichsoße, dazu Rahmwirsing und Salzkartoffeln

oder

Mariniertes Chilihähchenbrustfilet mit asiatischem Gemüse und Basmatireis

oder

*Hausgemachte Atlantikzungen-Lachsroulade in Weißweinrahmssoße mit Zuckererbsenschoten
und Safranrisotto*

Restaurant AUSZEIT · Ödön-von-Horváth-Platz 1 (ehemals Kohlgruber Str. 1) · 82418 Murnau ·
Telefon +49(0)8841/48 87 90·Fax +49(0)8841/48 87 91 info@restaurant-auszeit.de ·
Geschäftsführer: Ulrich Weisner · Steuer-Nr.: 119/286/40185