

WICHTIGER HINWEIS: Wir bereiten alle Gerichte für Sie frisch zu. Deshalb können wir verschiedene Gerichte erst ab 10 Personen servieren. Ein individuelles Menü für **jeden einzelnen Gast** ist bei Veranstaltungen (Feiern) also leider **nicht möglich!**

Bitte vereinbaren Sie einen Termin bei Frau Lacher zur Bestellung/Beratung Ihres Menüs.

Bei Erscheinen einer neuen Preisliste verliert die alte Preisliste Ihre Gültigkeit.

Gerichte für Ihr Wunschmenü 2022-2

- (Dies ist nicht unsere täglich gültige á la carte-Karte)

Kaffee- und Kuchenbuffet: pro Person 14,50 €

Pauschalpreis inklusive heißer Getränke wie unten aufgeführt und die bei uns

im Haus verzehrten Kuchen und Torten.

Die übrig gebliebenen Kuchen und Torten verbleiben bei uns im Haus.

- Kaffee, Tee, Schokolade, Kaffee Hag nach Wahl
- Hausgemachte Torten: Schwarzwälder Kirsch, Himbeer, Birne, Erdbeer, Schokolade, Maracuja, Haselnuss, Eierlikör, Käsesahne, Vanille-Buttercreme, Himbeer-Buttercreme, Prosecco-Bellini, Prinzregenten, Französische Schokoladentorte, Whiskey-Trüffel.
- Hausgemachte Kuchen: Aprikosen-Quark, Käse-Baiser, Tiramisu, Apfel-Mohn, Marmor, Apfel, Schokolade-Mandel (glutenfrei), exot. Obstkuchen, Banane-Schokolade, Himbeer, Himbeerroulade, Erdbeer (nach Saison), Streuselkuchen, Mohn-Schokolade, Hefegugelhupf, Zitronenkuchen.
- 3-stöckige Hochzeitstorte, ab 80 Personen, im Preis inbegriffen (Geschmack nach Wahl)
- auf Wunsch backen wir Ihnen die Kuchen oder Torten in Herzform, z. B. Erdbeerherz
- bei von Ihnen angelieferten Kuchen: Gedeckpreis 4,00 € pro Person und Kaffee nach Verbrauch pro Tasse 3,40 €
- 3-stöckige Hochzeitstorte 250,00 €

Sektempfang: pro Glas 4,20 €

- Glas Sekt Hausmarke mit wahlweise Orangensaft, Holunderblütensirup, Cassislikör, Aperol oder Pfirsichlikör
- „Aperolspritz“ (Prosecco mit Aperol) pro Glas 6,90 €
- „Bellini“ (Prosecco mit weißem Pfirsichmark) pro Glas 6,90 €
- „Hugo“ (Prosecco mit Holunderblütensirup, Limette und Minze) pro Glas 6,90 €
- „Hugo - Alkoholfrei“ (Apfelschorle mit Holunderblütensirup, Limette und Minze) pro Glas 6,30 €

Vorspeisen

Dazu servieren wir Weißbrot, Schwarzbrot, Kräuterquark und Griebenschmalz

| | |
|--|---------|
| „Caesarsalat“ Romanasalat mit Croûtons und gehobeltem Parmesan | 7,50 € |
| 3erlei Bruschetti mit Guacamole, Tomatenragout und Artischockencreme | 9,50 € |
| Salatvariation mit gebratenen Pilzen, frischen Kräutern und Avocados (vegan) | 12,90 € |
| Melonenschiffchen mit Parmaschinken „Riserva“ | 9,90 € |
| Hausgebeizter Lachs mit Crème fraîche, Kaviar und kleinem Salat | 10,90 € |
| Geräucherte Entenbrust mit kleinem Salat und gebratenen Pilzen | 13,90 € |
| Blattsalat mit gebratenem Zanderfilet, Kürbiskernen und Kernöl | 11,50 € |
| Ziegenkäse mit geschmortem Paprika, Parmaschinken, ligurischen Oliven und Salat | 12,50 € |
| Terrine von Flusskrebse mit Meerrettichmousse und Salat | 12,80 € |
| Caipirinha-Lachs mit Wasabicreme, gebackenem Scampi und Salat | 14,90 € |
| Gegrillte Scampis mit Basilikum-Olivenöl, Hummersauce und kleinem Salat | 16,50 € |
| Blattsalat mit gegrillten Jacobsmuscheln, Scampi und Ofentomaten | 17,90 € |
| <u>Gemischter Vorspeisenteller</u> | 12,50 € |
| (Blattsalat mit Pilzen, gebeiztem Lachs, Forellenfilet, Melonenschiffchen mit Parmaschinken) | |
| <u>Italienischer Vorspeisenteller</u> | 13,50 € |
| (mariniertes Gemüse, Parmaschinken, Tomaten-Mozzarella, Vitello Tonnato, Bruschetti) | |



Suppen

Dazu servieren wir Weißbrot, Schwarzbrot und Griebenschmalz

Doppelte Rinderkraftbrühe 6,00 € 

Einlage bitte auswählen: Pfannkuchenstreifen, Leberspätzle, Leberknödel, Grießnockerl, Kalbsklößchen, Butternockerl

Oberpfälzer Festtagssuppe (Hochzeitsuppe) mit dreierlei Klößchen 6,00 €

Rahmsuppe von der „San Marzano“ Tomate mit Basilikum und Croûtons 7,50 €

Brokkolicremesuppe mit Croûtons 6,90 € 

Kartoffelcremesuppe mit Lachsstreifen 6,90 €

Pikante thailändische Hähnchensuppe „Tom Ka Gai“ mit Kokosmilch, Zitronengras, Chili und Koriander 7,90 €

Hummerrahmsuppe mit Zandernockerl und Estragon 12,50 €

Hauptgerichte

- **Hauptgerichte sind alle ohne Salat. Kleiner Beilagen Salat extra 4,50 €** 

Vom Geflügel

Saftiges Steak von der Putenbrust mit Ofenkartoffeln und Sauerrahm 16,50 € 

Salatschüssel „Fitness“

(Blattsalat mit Putenstreifen, Pilzen, Schafskäse, Ei, Mais und frischen Kräutern) 16,50 €

Jägerschnitzel von der Pute an Champignonrahmsauce und Spätzle 16,50 €

Poulardenbrust mit Cognac-Pfefferrahmsauce, Brokkoli und Bandnudeln 18,90 €

Bayerische Landente (ausgelöst) mit Apfelrotkraut und Reibeknödel 18,90 €

Rosa Barbarie-Entenbrust mit Orangen-Pfeffer-Sauce, Brokkoli und Maiscrêpes 23,90 €

Vom Schwein

Oberpfälzer Schweinebraten mit Altbiersauce und Reibeknödel 12,90 €

Gemischter Braten vom Kalb und Schwein mit Altbiersauce und Reibeknödel 14,90 €

Knuspriges Schnitzel „Wiener Art“ vom Schweinerücken mit Pommes frites 15,50 €

Grillteller (Pute-, Schweine- und Rinderfilet) mit Pommes frites 21,90 € 

Schweinefilet mit Champignonrahmsauce und Spätzle 19,50 €

Saltimbocca (vom Schweinefilet) alla Romana mit Gemüse und Safranrisotto 22,50 €

Vom Rind

Saftiger Hamburger vom „Angus Beef“ mit Sesambrötchen und Pommes frites 16,90 €

Rinderschmorbraten mit Burgundersauce und Spätzle 16,50 €

Gekochter Tafelspitz mit Schnittlauchsauce, Speckwirsing und Kartoffeln 16,50 €

Zwiebelrostbraten, medium, mit Bratkartoffeln und hausgemachter Kräuterbutter 23,50 € 

Roastbeef im Ganzen gebraten mit Gemüse, Ofenkartoffeln und Sauerrahm 23,50 €

Rinderfiletscheiben an Cognac-Pfefferrahmsauce, Gemüse und Kartoffelgratin 29,90 €

Rosa gebratenes Steak vom argentinischen Angus Beef mit Pfefferrahmsauce, Gemüse und gratinierten Kartoffeln 27,50 €

„Surf and Turf“

Rosa Steak vom Angus Beef mit 3 Riesengarnelen und Süßkartoffelpommes 35,90 € 

Filet vom Oberpfälzer Rind an Madeirasauce, Gemüse und Kartoffelgratin 36,90 €

Vom Kalb

Kalbsragout mit Champignonrahmsauce und Spätzle 15,90 €

Kalbsbraten mit Rahmsauce und Spätzle 17,90 €

Osso Bucco (geschmorte Kalbshaxenscheiben) mit Gemüse und Polenta 21,90 €

Vom Wild

Rehragout mit Cassissauce, Rosenkohl und knusprigen Kartoffelkroketten 21,90 € 

Hirschbraten mit Wacholderrahmsauce, Brokkoli und Spätzle 19,90 €

*Wir bieten Ihnen außerdem auch viele saisonale Gerichte an,
wie z.B. Spargel, Erdbeeren, Wild, ...)*

Vegetarische und Vegane Gerichte

| | | |
|---|---------|---|
| <u>Kartoffelgnocchi „Sorrentina“</u> (mit geschmolzenen Kirschtomaten, Mozzarella, Basilikum und Pesto) | 13,90 € |  |
| Saftige Käsespätzle mit Emmentaler, Röstzwiebeln und Schnittlauch | 13,50 € | |
| Cremiges Arborio-Risotto mit Parmesan und frischem Gartengemüse | 13,90 € |  |
| Gemüsestrudel mit Schnittlauchsauce, gebratenen Pilzen und Kartoffeln | 16,50 € | |
| <u>Veggie Burger mit Sesambrötchen,</u> <i>Quinoa, Chiasamen, Sprossen, Avocado, Kräutern und Süßkartoffelpommes</i> | 16,90 € |  |
| <u>Thailändisches rotes Reiscurry</u> (vegan) (mit Kokosmilch, Sojasprossen, Minimaïs, Zuckerschoten, Ingwer und Zitronengras) | 15,90 € | |
| <u>Penne rigate „primavera“</u> (vegan) (mit Lauchzwiebeln, Kirschtomaten, Zucchini und Paprika) | 12,90 € |  |
| <u>Fusilli „orientalisch“</u> (vegan) (mit fruchtig-pikanter Curryrahmsauce, Kokos und Chili) | 13,90 € | |

Fischgerichte

| | | |
|--|---------|--|
| Saftiges Filet vom schwarzen Heilbutt mit Gemüse und gemischtem Reis | 17,50 € |  |
| Kabeljau an Hummerrahmsauce, Flusskrebse, Gemüse und Reis | 19,90 € | |
| Feine Bandnudeln mit Lachsstreifen und Limettensahnesauce | 19,90 € |  |
| Bachsaiibling an Tomaten-Butter-Sauce, Spinat und Kartoffeln | 15,50 € | |
| Goldbrasse mit mediterraner Sauce, Paprikagemüse und Kartoffeln | 22,90 € |  |
| Zanderfilet in der Senfkruste mit Rahmsauerkraut und Salzkartoffeln | 23,90 € | |
| Gegrillte Riesengarnelen mit Kirschtomaten und Pesto-Linguine | 29,90 € |  |
| <u>Schottisches Lachsfilet</u> (mit Weißweinsauce, Safranfenchel und feinen Bandnudeln) | 24,90 € | |

Desserts

| | | |
|---|---------|---|
| Gemischtes Eis mit Sahne und Mikados | 6,90 € |  |
| Bourbon-Vanilleeis mit heißen Himbeeren, Mikados und Sahne | 8,90 € | |
| Amarenakirschbecher (Vanille- und Schokoladeneis mit Amarenakirschen) | 8,90 € |  |
| Lauwarmer Schokoladenkuchen mit Bourbon-Vanilleeis und Himbeersauce | 8,50 € | |
| Gemischter Eisbecher mit frischen Früchten und Sahne | 8,90 € |  |
| Hausgemachte Tiramisu mit Amaretto di Saronno und frischen Früchten | 10,50 € | |
| Hausgemachte Apfelkücherl mit Vanilleeis und Baileys-Schaum | 9,90 € |  |
| Hausgemachter Apfelstrudel mit Vanilleeis und Baileys-Schaum | 9,90 € | |
| Südseetraum (exotische Früchte mit Cocos- und Mango-Eis) | 8,90 € |  |
| Proseccogelee mit frischen Erdbeeren und Joghurteis | 10,50 € | |
| Crème Brulée von der Bourbon-Vanille mit Früchten der Saison | 9,90 € |  |
| Panna cotta mit frischen Früchten und hausgemachtem Sorbet | 9,90 € | |
| 3erlei hausgemachte Sorbets mit frischen Früchten | 11,50 € |  |
| Crêpes Suchard (mit Vanilleeis und Schokoladensauce) | 10,50 € | |
| Crêpes Suzette (mit Vanilleeis und Orangensauce) | 11,50 € |  |
| 3erlei Mousse von der Valrhona-Schokolade mit frischen Früchten | 11,50 € | |
| <u>Dessertvariation „Hotel am See“</u> | 13,50 € |  |
| Dessertbuffet | 17,50 € | |

Zu später Stunde

| | | |
|---|---------|---|
| verschiedene Canapees pro Stück | 3,20 € |  |
| Goulaschsuppe mit Kipferl | 6,80 € | |
| Paar Weißwürste mit Brez'n und süßem Senf | 7,50 € |  |
| Gemischtes Käsebrett mit Trauben, Feigensenf, Nüssen und Brot | 11,50 € | |
| Bayerisches Schmankerlbuffet | 14,50 € |  |
| Italienisches Spezialitätenbuffet | 16,50 € | |