

Menüvorschläge Schlosshotel Dörflinger****

Gerne bereiten wir ein Menü nach Ihren Wünschen
für eine Gesellschaft ab 10 Personen zu.
Wählen Sie einen Menüvorschlag oder stellen Sie Ihr eigenes Menü
aus den Vorschlägen zusammen.
Die Anzahl der Gänge bestimmen Sie selbst. Wir beraten Sie gerne.

Bitte wählen Sie pro Gang 1 Gericht für die gesamte Gesellschaft.
Einzelne Variationen für Kinder/Vegetarier oder Allergiker/Unverträglichkeiten
können Sie direkt mit uns besprechen.

Bitte um Ihr Verständnis, dass wir jeweils pro Gang
nur 1 Gericht für die gesamte Gesellschaft anbieten können.

Alle Gerichte werden frisch für Sie zubereitet!
Bitte beachten Sie bei 4-5 Gängen die notwendige Zeit für einen genussvollen Abend.
Wir empfehlen bereits um 18:30 Uhr oder spätestens um 19:00 Uhr zu beginnen.
Ansonsten ist die Gangfolge zu schnell.

Aufgrund von Angebot und saisonaler Verfügbarkeit kann sich die Zusammenstellung
der Gerichte ändern. Wir informieren Sie gerne darüber.

Menü 1

Räucherfisch Tatar
Gurken-Rettich Carpaccio

* * *

Rindsfilet gefüllt mit Schafskäse-Rucola
Portweinsauce, Kroketten, Kirschtomaten

* * *

Apfel Waffel
Zimt-Sabayone, Chilli-Schoko Mousse

€ 38,00 pro Person

Menü 2

Consommé mit Pilz Bonbons

* * *

Roastbeef in Pfefferkruste

Rosmarinkartoffel, Sauerrahm-Dip, Rispentomaten

* * *

Birne in Meersalz-Karamell Sauce

Cappuccino-Mousse, Avocado-Rosmarin Sorbet

€ 38,00 pro Person

Menü 3

Carpaccio Crostini

Spinat, Rote-Rübensalat

* * *

Karotten-Ingwersuppe

Nuss-Gremolata

* * *

Hühnerfilet in Zitronenkräuterhaube

Cremige Spinat-Polenta, Gemüse Würfel

* * *

Apfel-Bonbons an Gewürz-Pflaumen

Zwetschken-Topfenknödel

€ 40,00 pro Person

Menü 4

Büffel-Mozzarella Salat
Grapefruit, Parmaschinken

* * *

Orangen-Fenchelsuppe
Ricotta-Creme

* * *

Kalbssteak an Pilzrahm-Sauce
Wirsing-Nudeln Fleckerl, Kirschtomaten

* * *

Limoncello Parfait
Orangensalat, Kokos Panna Cotta

€ 42,00 pro Person

Menü 5

Thunfisch-Tatar mit Guacamole
Salat-Päckchen im Parma-Mantel

* * *

Pilzcremesuppe
Carpaccio vom Rind

* * *

Kalbsfilet an Portweinschalotten
Pak-Choi, Polenta Würfel

* * *

Toblerone-Mousse
Safran-Terrine, Toffey-Glace

€ 42,00 pro Person

Unsere Vegane -Menüempfehlung

Menü 6

Bulgur-Quinoa Salat
Fenchel, Mango, Radieschen

* * *

Tomatencreme-Suppe
Chia-Samen, Tofu-Spießchen

* * *

Würzige Paprika-Kartoffel Pfanne

* * *

Gebackene "Mäuse"
Karamellisierte Apfelspalten

€ 29,00 pro Person

**Gerne können Sie sich auch aus unseren traditionellen Gerichten ein Menü
zusammenstellen (2 - 3 Gang Menü ab € 23,00 pro Person):**

Rindsbouillon mit Frittaten oder Leberknödel

Salatvariation

Wiener Zwiebelrostbraten mit Bratkartoffeln und grünen Bohnen

Saftiger Jungschweinbraten an feinem Kräuterjus, Eierspätzle, Bohnen mit Speck

Kalbsrückensteak mit Pilzrahmsauce und hausgemachten Krokette

Rosa gebratene Kalbsschulter an feinem Kräuterjus
mit Krokette oder Butterreis und Gemüsebouquet

Tafelspitz vom Ländle Alprind, Bratkartoffeln, Cremespinat und Apfelkren

Kalbsrahmgulasch mit hausgemachten Butterspätzle

Topfenpalatschinken

Topfenknödel

Warmer Apfelstrudel

Diverse Eisbecher