

MichaeliGarten

Restaurant & Biergarten



Vorspeisen - kalt

Frisches Lachs-Carpaccio mit Limonen-Olivenölmarinade und Salatbouquet	9,50
Vitello Tonnato Saftiges Kalbsfleisch in würziger Thunfisch-Joghurtsauce mit Kapern	9,20
Carpaccio von der Rinderlende mit Olivenöl-Balsamico-Dressing und Trüffelöl auf Rucola, dazu gehobelter Parmesan	9,80
Biedermeier-Salatsträußchen mit gebratenem Kaninchenrücken im Parmaschinkenmantel auf Tomaten-Artischocken-Vinaigrette	9,50
Biedermeier-Salatsträußchen mit gebratener Hähnchenbrust	8,10
Kopfsalatherzen mit pochiertem Ei, Dill-Senfsauce und Rauchlachsstreifen	7,90
Feldsalat mit gebratenem Speck und Croûtons mit einem Dressing Ihrer Wahl – Balsamico-, Senf- oder French-Dressing	5,50

Etwas Besonderes (bis max. 50 Personen)

3-stöckige Etagere mit drei verschiedenen Vorspeisen	8,80
--	------

Vorspeisen – warm

Confiertes Zanderfilet in Olivenöl gegart, auf Kartoffel-Selleriestampf mit klarem Tomaten-Paprikasud	9,90
Eisbergsalat mit rohen Champignons in Dill-French-Dressing, dazu Pangasiusfilet in Eihülle gebraten	7,80
3 gebratene Riesengarnelen mit Avocado- Chicoréesalat und Zitronen-Tomaten-Vinaigrette	8,50

MichaeliGarten

Restaurant & Biergarten



Salate

- Salatteller mit Blatt- und Rohkostsalaten** 3,90
- Salatteller mit gebratenen Pilzen der Saison**, Kartoffeldressing und Croûtons 7,60

Suppen

- Klare Kraftbrühe** mit Leberspätzle, Markklößchen Pfannkuchenstreifen oder Grießnockerl 3,60
- Gemüsecremesuppe** nach der Saison 3,60
- Tomatensuppe von Pelati-Tomaten** mit grünem Pfeffer 3,60
- Frische italienische Minestrone** aus Gemüse und Kräutern vom Markt, dazu Parmesan 3,60
- Französische Fischsuppe „Bouillabaisse“** mit Knoblauchbrot und Knoblauch-Dip 7,10

Vegetarische Gerichte

- Pilzravioli auf Rucolanest** mit hausgemachtem Tomatensugo, Trüffelöl und gehobeltem Parmesan 9,80
- Gemüselasagne** gratiniert mit Parmesan, serviert in der Cocotte auf Tomaten-Basilikumsahne und Salat 9,20
- Ofenkartoffeln mit Kräuterquark oder Rahmchampignons**, dazu eine knackige Salatgarnitur 8,20
- Kräutercrêpes** gefüllt mit südfranzösischem Gemüseragout, mit Käse überbacken, dazu Salatgarnitur 9,20
- Asia Eiernudeln „Singapur Art“** mit frischem Gemüse in Kokos-Sesamsauce, dazu Kroepoek 10,20

MichaeliGarten

Restaurant & Biergarten



Rindergerichte

Rindertafelspitz mit Gemüsestreifen, geriebenem Meerrettich, Blattspinat und Petersilienkartoffeln 12,90

Rinderlende am Stück, rosa gebraten, *
Portweinjus, Speckbohnen, Grilltomate und Kartoffeltaler 17,90

Rinderfilet mit Riesengarnele
Sauce Béarnaise, Grilltomate und Gratinkartoffeln 19,20

Zwiebelrostbraten von der Lende
mit Bratkartoffeln und Speckbohnen 16,80

Rinderfilet „Stephani“ * mit Blätterteig umwickelt, Sauce Béarnaise, Rotweinsauce, Grilltomate, Broccoli und Röstinchen 19,20



Kalbsgerichte

Rahmbraten von der Kalbshüfte,
Marktgemüse in Butter geschwenkt und Spätzle 13,80

Kalbssteak von der Hüfte
mit Rotweinsauce, Broccoli und Pilzrisotto 14,60

Gefülltes Kalbsschnitzel mit Champignons, Spinat und Parmaschinken in Eihülle gebraten, dazu Sahnenukeln und Broccoli 15,20

Kalbsleber vom Grill „Berliner Art“
auf Apfelsauce mit gebratenen Apfelscheiben, Röstzwiebeln und Kartoffelbrei 14,80

Rosa gebratener Kalbstafelspitz
mit Barolosauce, Karotten-Schwarzwurzelgemüse und Kartoffelgnocchi 14,20

Bitte beachten Sie, dass bei den, mit einem Stern * gekennzeichneten, Gerichten, die genaue Anzahl, aus organisatorischen Gründen, nötig ist.

MichaeliGarten

Restaurant & Biergarten

Lammgerichte

Ausgelöste Lammkeule „Provencial“ mit grünen Bohnen und Zwiebelkartoffeln	13,60
Am Stück gebratenes Lammkarree * mit Ratatouille und Kartoffelgratin	17,60
Geschmorte Lammhax'n in Thymianjus mit Zucchini-Karottengemüse und Polenta	13,80
Duett von Lammkotelette und Lammragout im Glas mit Bohnengemüse und Röstinchen	16,90

Gerichte vom Schwein

Schweinefiletmedaillons auf dreierlei Senfsaucen mit Marktgemüse, garniert mit Pinienkernen, dazu Kartoffeltaler	13,90
Schweinefiletmedaillons auf Waldpilzragout mit Rahmsauce und Serviettenknödeltaler	14,50
Schweinefiletmedaillons mit Tomatenragout auf grünen Nudeln in Gorgonzolasauce	14,20
Spanferkelkeule in Dunkelbiersauce * Apfelblaukraut und Semmelknödel	12,20
Spanferkel im Ganzen gebraten mit Dunkelbiersauce, Apfelblaukraut und Semmelknödel (Spanferkel wird am Tisch tranchiert)	Preis auf Anfrage

Bitte beachten Sie, dass bei den, mit einem Stern * gekennzeichneten, Gerichten, die genaue Anzahl, aus organisatorischen Gründen, nötig ist.

MichaeliGarten

Restaurant & Biergarten



Geflügelgerichte

- Barbarie-Entenbrust rosa gebraten**
auf Orangensauce mit grünem Pfeffer,
Mandelbroccoli und Herzoginkartoffeln 15,90
- Gebratene Perlhuhnbrust ***
mit Gemüsenudeln und Morchelsauce 14,50
- ½ bayrische Ente mit Bratensaft***
Apfelblaukraut und Kartoffelknödel 15,90
- ¼ bayrische Ente mit Bratensaft***
Apfelblaukraut und Kartoffelknödel 11,80
- Geschnetzelte Putenbrust**
in pikanter Currysauce, serviert im Reisrand,
dazu Blattsalate 11,80
- Putenbrustmedaillons** mit Honig-Currysauce,
glacierten Früchten und Mandelreis 12,80

Gemischte Fleischsteller

- Bayrischer Schmankerlteller ***
Schweinebraten, Ente und Kalbshax'nscheibe,
mit zweierlei Knödel und Blaukraut oder Krautsalat 16,80
- Grillteller MichaeliGarten**
Drei Medaillons von Rind, Pute und Schwein
auf gebratenen Edelpilzen mit Gemüse
und Eierspätzle 15,20

Fischgerichte

- Gedünstetes St. Petersfischfilet**
(auch gebraten möglich) in Kräuter-Weißweinsauce,
dazu Petersilienkartoffeln und Broccoli 13,80
- Duett von Lachs und Zander**
auf Brunnenkressesauce, Blattspinat
und Petersilienkartoffeln 16,20

Bitte beachten Sie, dass bei den, mit einem Stern * gekennzeichneten, Gerichten, die genaue Anzahl, aus organisatorischen Gründen, nötig ist.

MichaeliGarten

Restaurant & Biergarten

Fischgerichte

Lachssteak mit Riesencrevette

an Hummersauce, feinen Bandnudeln
und Blattspinat

16,20

Medaillons vom Seeteufel auf gedünsteten
Lauchherzen mit Schnittlauch beurre blanc
und Fischkartoffeln

17,90

Gebratenes Zanderfilet mit Zitronenbutter,
Broccoli und Petersilienkartoffeln

16,20

Bitte beachten Sie, dass bei den, mit einem Stern * gekennzeichneten, Gerichten, die
genaue Anzahl, aus organisatorischen Gründen, nötig ist.

Desserts

Etwas Besonderes (bis max. 50 Personen)

3-stöckige Dessert-Etagere

mit dreierlei süßen Verführungen

6,80

Waldbeerenragout mit Walnußeis

3,90

Apfeltrio – Apfelpfannkuchen, Apfelkücherl
und Apfelstrudeleis mit Sahne

4,80

½ Apfeltarte und ½ geeister Marillenknödel
auf Orangen-Karamellsauce

6,20

Pannacotta auf Aprikosenmark
mit exotischen Früchten

4,60

Bayrisch Creme mit Fruchtgarnitur

4,60

Weißes Schokoladenmousse mit Mohn,
dazu Orangenkompott

5,20

Dunkles Schokoladenmousse mit Fruchtgarnitur

4,80

Crème brûlée mit Fruchtgarnitur

4,60

Bayrische Apfelkücherl mit Zimtzucker,
Vanilleeis und Eierlikör

4,90

MichaeliGarten

Restaurant & Biergarten

Buffets ab 30 Personen

Salat-Buffer

mit Rohkostsalaten und verschiedenen Dressings

Tomatensalat mit Frühlingszwiebeln,
Gurken-Dillsalat in Sauerrahm, Krautsalat,
Karotten-Orangensalat, Eisbergsalat und Blattsalate 6,20

Zusätzlich mit frischen Früchten der Saison
wie Honigmelone, Wassermelone, Ananas
und Avocados 9,80

Vorspeisen-Buffer

Honigmelone mit Parmaschinken, Tomaten-Mozzarella
Vitello Tonnato, Thunfisch-Bohnensalat,
Rauch- und Graved-Lachs mit passenden Saucen,
Crevettencocktail mit Fenchel und Apfel in Gläsern 12,20

Dessert-Buffer

Salat von frischen Früchten
Apfel- und Topfenstrudel mit Vanillesauce,
Kaiserschmarrn mit Zwetschgenröster

Cremes- und Pudding in kleinen Gläsern

Bayrisch Creme
Schokoladenmousse

Eisbombe mit Feuerwerk 9,20



MichaeliGarten

Restaurant & Biergarten



Alpenländisches Buffet *ab 40 Personen*

Suppe - wird serviert

Bayrische Festtagssuppe



Salate

Blattsalate – Rohkostsalate – Speckkrautsalate –
Kartoffelsalat – Schweizer Wurstsalat

Vorspeisen

Luftgetrocknete Fleischspezialitäten

Chiemsee-Lachsforelle, geräuchert

Schnittlauch- und Schmalzbrote

Fleischpflanzerl

Mariniertes Tafelspitz-Carpaccio mit Kürbiskernöl

Gemischte Brotauswahl

Warme Speisen

Knuspriges Spanferkel mit Malzbier gebraten

Niederbayrische Ente

Gebratener Zander auf Weinkraut

Beilagen

Kartoffelknödel – Semmelknödel – Apfelblaukraut –

MichaeliGarten

Restaurant & Biergarten



Desserts

Bayrischcreme

Apfel- und Topfenstrudel

Frischer Obstsalat

Eisbombe



Käsebrett

**Verschiedene Käsesorten aus den Alpenländern,
garniert mit Nüssen, Salzgebäck und Trauben**

€ 33,00 pro Person

MichaeliGarten

Restaurant & Biergarten



Mediterranes Buffet *ab 40 Personen*

Vorspeisen

Mozzarella mit Tomaten, Balsamicodressing und Olivenöl

Eingelegte Paprikaschoten, Zucchini und Auberginen, mariniert mit feinen Kräutern

Marinierte Austernpilze

Parmaschinken und Coppa im Melonenschiffchen

Salat von Meeresfrüchten mit Fenchel

Frische Blattsalate mit Toscanadressing

Tacchino tonnato
(Putenfleisch in würziger Thunfisch-Joghurtsauce mit Kapern)

Gemischte Brotauswahl

Hauptgänge

Piccata vom Schweinefilet

Saltimbocca mit Parmaschinken und Salbei

Gemüselasagne „alla casa“

Gebratener Lachs mit frischen Kräutern, Tomatenwürfeln und Oliven

Beilagen

Butterreis – Tomatenspaghetti – Peperonata – Blattspinat



MichaeliGarten

Restaurant & Biergarten



Desserts

Tiramisu mit feinen Früchten garniert

Pannacotta mit feinen Früchten garniert

Semi-fredo Amaretto

Obstsalat und Eiscreme in Variationen

Käseplatte



€ 33,00 pro Person



ÜBERRASCHEN SIE IHRE GÄSTE MIT EINEM BESONDERS SCHÖNEN AMBIENTE!

Hierzu können wir Ihnen folgende Möglichkeiten anbieten:

HAUS ARRANGEMENT:

Tischdecken
Stoffservietten ohne Einlage
Teelichter
Hausblumen (nach Jahreszeit)

Pro Person 0,90 €

KLASSISCHES FARB ARRANGEMENT:

Tischdecken
Stoffserviette mit Farbeinlage
Stielkerzen
Hausblumen (nach Jahreszeit)

Pro Person 1,50 €

BESONDERES FARB ARRANGEMENT:

Tischdecken
Stoffserviette mit Farbeinlage
Stielkerzen
üppige, jahreszeitlich und farblich abgestimmte Highlights für Ihre Gäste
(Perlen, Muscheln, Glitzer, Steine, Stoffe, Bänder usw....)

Pro Person 2,90 €

VERSCHIEDENE BLUMENGESTECKE AB 19,90 €

Weitere individuelle Arrangements für Ihren besonderen Anlass nach Absprache möglich!
Fragen Sie nach, wir beraten Sie gerne!



MichaeliGarten

Restaurant & Biergarten



Weißwein

<p>Riesling QbA Schiefer, <i>Fellbacher Weingärtner, lebendige saftige Säure, rassiger Riesling, trocken</i></p>	<p>Deutschland Württemberg</p>	<p>0,2l</p>	<p>4,10</p>
<p>Riesling & Sauvignon blanc, QbA <i>Alde Gott, aufregend verspielt, zartes Prickeln idealer Begleiter für jeden Sommerabend</i></p>	<p>Deutschland Baden</p>	<p>0,2 l 0,75 l</p>	<p>4,90 18,90</p>
<p>Grauer Burgunder, ObA <i>Vier Jahreszeiten, kräftig, körperreich, mäßige Säure, lebendige Frische, trocken</i></p>	<p>Deutschland Rheinland-Pfalz</p>	<p>0,2 l</p>	<p>3,90</p>
<p>Weißburgunder QbA 2010 <i>Weingut „Gysler“ filigran und klar, leichtfüßig, animierend, säurebetont, mit schönem Spiel von Zitrusfrüchten</i></p>	<p>Deutschland Rheinhessen</p>	<p>0,2 l 0,75 l</p>	<p>5,60 21,00</p>
<p>Volkacher Kirchberg QbA <i>Weingut Apfelbacher, Müller Thurgau, animierend, harmonisch, halbtrocken</i></p>	<p>Deutschland Franken Bocksbeutel</p>	<p>0,25l</p>	<p>4,50</p>
<p>Grüner Veltliner „Heuriger“ <i>Winzer Krems, erdig-würzig, Säurebetont, dezente Frucht, trocken</i></p>	<p>Österreich Wagram</p>	<p>0,2 l</p>	<p>3,90</p>
<p>Grüner Veltliner QbA Kellermeister <i>Winzer Krems (der Wein zum Opernball) trocken, klassisch, fruchtig und feinwürzig</i></p>	<p>Österreich Wachau</p>	<p>0,75l</p>	<p>21,00</p>
<p>Lugana DOC, <i>Tenuta Roveglia, feinfruchtiges, spritziges, blumiges Bouquet, trocken, wenig Säure</i></p>	<p>Italien Lombardei</p>	<p>0,75 l</p>	<p>19,80</p>

MichaeliGarten

Restaurant & Biergarten



Roséwein

Portugieser Weißherbst QbA

Vier Jahreszeiten, fruchtig, frische Frucht, ausgewogen, harmonisch, *halbtrocken*

Deutschland
Pfalz

0,2 l 3,90

Bardolino Chiaretto Rose DOC

Casal Busol, Bardolino, trocken, fruchtig
leichter Rosewein mit Pfirsichduft

Italien
Gardasee

0,2 l 5,50
0,75 l 19,80

Rotwein

Haberschlachter Heuchelberg QbA

Weinkellerei Storz, Trollinger mit Lemberger, samtig weich, fruchtig, *halbtrocken*

Deutschland
Württemberg

0,2 l 3,90

Zweigelt QbA

Weingut Leth, kräftig, trocken, typischer Zweigelt, *schöne Kirschfrucht*

Österreich
Donauland

0,2 l 3,90

Merlot DOC

Cantina di Custoza, rubinrote Farbe, *elegante Note* von Kräutern, trocken

Italien
Veneto

0,2 l 3,90

Syrah IGT 2009

Weingut „Feudo Arancio“, starkes Rubinrot, intensiv und aromatisch, Duft nach Johannisbeere, sehr harmonisch
Ein toller, rassiger Sizilianer mit Geschmack

Italien
Sizilien

0,2 l 5,50
0,75 l 19,80

Zweigelt QbA, Holzfassgereift 2006

Kellermeister Reserva, Winzer Kreams vollmundig, fruchtig und elegant, samtig
ein ganz besonderer Tropfen für alle Anlässe

Österreich
Wachau

0,75 l 34,90

Spätburgunder QbA

Weingut „Alde Gott“, 12 Monate im Fass, dunkle, burgundertypische Rubinfarbe, kräftig, fruchtig. *Sie werden überrascht sein!*

Deutschland
Baden

0,2 l 5,60
0,75 l 21,00

MichaeliGarten

Restaurant & Biergarten



So können Sie sich Ihr Menü zusammenstellen

Vorspeisen

Bitte wählen Sie nur eine gemeinsame Vorspeise

Suppe

Bitte wählen Sie nur eine gemeinsame Suppe

Hauptgänge

Wählen Sie zwei Hauptgerichte und eventuell ein zusätzliches vegetarisches Gericht aus.

Bei Gerichten die mit einem „*“ gekennzeichnet sind benötigen wir die genaue Anzahl 4 Tage vor der Veranstaltung.

Dessert

Bitte wählen Sie nur eine gemeinsame Nachspeise

Wir möchten Sie darauf hinweisen, dass bei einer Reservierung immer die Angabe der genauen Personenzahl notwendig ist.

Sollte sich eine Abweichung der angegebenen Personenzahl ergeben, bitten wir Sie uns spätestens einem Tag vor der Veranstaltung Bescheid zu geben. Bei einer Reservierung ab 50 Personen ist eine Änderung mindestens zwei Tage vorher bekannt zu geben.

Verringert sich die Personenzahl am Veranstaltungstage wird die bestätigte Personenzahl verrechnet.