



Michaeligarten

Veranstaltungskarte 2026

Menüvorschläge, Speisenauswahl und Zusatzbausteine für Ihre Feier

Alle Preise verstehen sich pro Person bzw. pro Einheit. Menüpreise sind gegenüber der Einzelbestellung vorteilhaft kalkuliert.
Saisonale Gerichte sind nur im angegebenen Zeitraum verfügbar.

Menüvorschläge

Bayrisches Menü – Michaeligarten Rinderkraftbrühe mit Pfannkuchenstreifen Schweinebraten mit Dunkelbiersauce, Kartoffelknödel und Krautsalat Kaiserschmarrn-Reindl zum Teilen 35,00 €	Wirtshaus-Menü Gemischter Vorspeisensalat Schnitzel „Wiener Art“ vom Schwein mit Kartoffelsalat oder Pommes Apfelstrudel mit Vanillesauce 34,00 €
Seeterrassen-Menü Gemischter Vorspeisensalat Gebratenes Lachsfilet mit Kräuter-Weißweinsauce, glasiertem Gemüse und Risleekartoffeln Panna cotta mit frischen Beeren und Minze 31,00 €	Ochsenbraterei x Michaeligarten Brotzeitbrett für die Tischmitte Ochsenbraterei Klassiker mit Kartoffelsalat und Rotweinsauce Kaiserschmarrn-Reindl zum Teilen 46,00 €
Vegetarisches Menü Tomatencremesuppe mit Sahnehaube und Basilikum Spinatknödel mit Nussbutter und Parmesan Apfelkücherl in Zimt-Zucker mit Vanilleeis 29,00 €	Premium-Menü Beef Tatar – frisch hausgemacht Cremiges Zitronensorbet mit Wodka und Minze Rinderfilet Surf & Turf mit Gartengemüse, Röstkartoffeln, Jus und Sauce Béarnaise Mousse au Chocolat 62,00 €

Wir gehen auch gerne auf Wünsche und Änderungen der Menüs ein.

Zusätzlich können wir zu jeder Auswahl, zu Beginn der Veranstaltung, eingedeckte Brotzeitbretter für 9,70€ p. P. anbieten.



Vorweg für die Tischmitte

Aufstrich & Brot

Obazda und Frischkäse mit Weizenbaguette und Malzbaguette

4,80 €

Brezn am Breznbaum

Frisch gebackene, kleine Breze

2,50 €

Brotzeitbrett - bereits zu Beginn der Veranstaltung eingedeckt als perfekten Start

9,70 € p. P.

Ochsen-Landjäger, kalter Schweinebraten, Honigschinken, Bergkäse, Obazda, Radieschen, Brot, Butter, rote Zwiebeln

Suppen

Rinderkraftbrühe

Mit Pfannkuchenstreifen und frischem Schnittlauch oder mit Leberknödel

5,50 €

Tomatencremesuppe

Mit Sahnehaube und Basilikum

6,50 €

Getrübte Kartoffelcremesuppe

Mit Croutons und Schnittlauch

6,90 €

Gurkenkaltschale

Mit Dill und Gin

6,50 €

Frühlings-Suppe (15.04.-17.05.) –

Spargelcremesuppe

Mit Sahnehaube, Schnittlauch

6,90 €

Winter-Suppe (Nov.–Dez.) – Kürbiscrcmesuppe

Mit Sahnehaube, gerösteten Kürbiskernen und Kürbiskernöl

6,80 €

Winter-Suppe (Nov.–Dez.) – Maronencremesuppe

Mit Sahnehaube, Croutons und Schnittlauch

6,90 €

Vorspeisen

Beef Tatar – frisch hausgemacht – 100g

Eigelb, Kapern, Zwiebel, Butter, Bio-Schwarzbrot

15,90 €

Gemischter Vorspeisensalat

Kirschtomaten, Gurken, Radicchio, Chicorée, Balsamico-Dressing

5,20 €

Bunter Salat mit gebratenen Garnelen oder

Hühnchenstreifen

Kirschtomaten, Gurken, Karotten, Chicorée, Balsamico-Dressing

8,20 €

Salat Ziegenkäse

Bunter Salat, Apfel, Walnuss, Beeren und Wildpreiselbeeren

7,90 €

Rosa gegrillter Yellowfin-Thunfisch

Teriyaki-Sauce, Sesam, Wakamesalat und gegrillte Limetten

19,80 €



Sorbets & Zwischengang

Cassis Sorbet	3,50 €
Cassis Sorbet mit Prosecco	5,50 €
Cassis Sorbet mit Champagner	9,50 €
Cremiges Zitronensorbet Mit Wodka und Minze; auch alkoholfrei möglich	5,50 €

Hauptgerichte – Vom Schwein

Knuspriger Spanferkelbraten Mit Dunkelbiersauce, Spitzkohl und Kartoffelknödel	21,50 €
Schweinefilet im Ganzen gebraten Mit Pommery-Senfsauce, Marktgemüse und Butterspätzle	19,60 €
Schweinebraten Mit Dunkelbiersauce, Kartoffelknödel und Krautsalat	17,90 €

Hauptgerichte – Vom Kalb, Ochsen & Rind

Ochsenbraterei Klassiker Ochsenbraten, Kartoffelsalat, Ochsen-Rotweinsauce	26,00 €
Zwiebelrostbraten – 180g Mit Rotweinsauce, Bratkartoffeln und Röstzwiebeln	28,90 €
Roastbeef im Ganzen gebraten – 180g Mit kräftiger Rotweinsauce und Kartoffel-Gurkensalat	29,60 €
Rinderfilet Surf & Turf – 180g Mit knackigem Gartengemüse, Röstkartoffeln, Jus und Sauce Béarnaise	36,50 €
Rinderfilet Surf & Turf – 250g Mit knackigem Gartengemüse, Röstkartoffeln, Jus und Sauce Béarnaise	44,00 €
Kalbhüfte rosa gebraten – 180g Mit geschmorten Karotten, Kartoffelpüree und Kalbrahmsauce	27,60 €
Kalbhüfte rosa gebraten – 250g Mit geschmorten Karotten, Kartoffelpüree und Kalbrahmsauce	35,00 €



Hauptgerichte – Geflügel

Rosa gebratene Entenbrust

Mit Orange-Pfeffer-Entensauce, buntem Gemüse und Kartoffelrösti

24,90 €

Maispouardenbrust gebraten

Mit Zucchini-Paprika-Gemüse, Kartoffelstampf und Rahmsauce

23,50 €

Winter (Nov.–Dez.) – 1/4 Lugeder Bauernente

Mit Kartoffelknödel, Blaukraut und Entenbratensauce

22,50 €

Winter (Nov.–Dez.) – 1/2 Lugeder Bauernente

Mit Kartoffelknödel, Blaukraut und Entenbratensauce

33,50 €

Hauptgerichte – Fisch

Seesaiblingsfilet

Mit Safransauce, Spinat und Butterkartoffeln

28,90 €

Lachsfilet gebraten

Mit Kräuter-Weißweinsauce, glasiertem Gemüse und Risoleekartoffeln

21,30 €

Wolfsbarschfilet in Thymianbutter gebraten

Mit Artischocken, Spinat, Kirschtomaten und Kartoffelstampf

25,60 €

Regenbogenforellenfilet in Butter gebraten

Mit Riesling-Sauce, Spinat und Butterkartoffeln

24,90 €

Hauptgerichte – Schnitzel

Wienerschnitzel vom Kalb

Zitronen, Preiselbeeren; mit Kartoffelsalat oder Pommes

28,90 €

Schnitzel „Wiener Art“ vom Schwein

Zitronen, Preiselbeeren; mit Kartoffelsalat oder Pommes

19,90 €

Schnitzelreindl – zum Teilen

Wiener Schnitzel, Schweineschnitzel, Backhendl, Münchner-Schnitzel und Pommes oder Kartoffelsalat

28,40 € p. P.

Hauptgerichte – Vegetarisch & vegan

Veganer Zwiebelrostbraten

Planted-Steak aus Ackerbohnen, Soja und Reis mit Kartoffelstampf, Bratensauce und Röstzwiebeln

25,80 €

Allgäuer Käsespätzle

Mit bayrischem Bergkäse, Emmentaler und Röstzwiebeln

15,80 €

Frische Rahmschwammerl

Champignons, Egerlinge und Austernpilze auf Tagliatelle mit frischen Kräutern

18,00 €

Spinatknödel

Hausgemachter Knödel mit Nussbutter und Parmesan

16,30 €



Hauptgerichte – Lamm & Wild

Rosa gebratener Lammrücken

Mit Speckbohnen, Bratkartoffeln und Rosmarin-Rotweinsauce

36,50 €

Rosa gebratener Hirschrücken

Mit Rosenkohl, Butterspätzle, Wacholderbeer-Sauce und Wildpreiselbeeren

34,50 €

Desserts

Hausgemachter Kaiserschmarrn

Gerne auch im Reindl zum Teilen serviert; karamellisiert mit Rum und Mandeln

13,50 € p. P.

Apfelstrudel

Mit Vanillesauce

10,50 €

Apfelkücherl

In Zimt-Zucker mit Vanilleeis

8,50 €

Panna cotta

Mit frischen Beeren und Minze

7,00 €

Mousse au Chocolat

7,50 €

Gemischtes Eis

Mit frischem Obst und Minze (Vanille-, Erdbeer- und Schokoladeneis)

8,70 €

Amarena Kirsch-Becher

Amarenakirschen, Vanilleeis, Schokoladeneis und Schlagsahne

8,70 €

Kuchen

Gerne stellen wir verschiedene Kuchen für Sie bereit

auf Anfrage



Damit Sie ausgelassen feiern können, bieten wir auch Getränke-Pauschalen an. Diese gehen über einen Zeitraum von 5 Stunden ab Beginn der Veranstaltung. Alle Getränke, die darüber hinaus konsumiert werden, werden nach Verbrauch berechnet.

Verlängerungen sind nach Absprache möglich.

Getränke-Pauschalen

“Getränkepauschale alkoholfrei”

Wasser still/prickelnd
Alkoholfreie Getränke
Kaffee
23€ pro Person

“Getränkepauschale klein”

Wasser still/prickelnd
Bier oder Wein weiß/rot
Kaffee
Alkoholfrei
39€ pro Person

“Getränkepauschale groß”

Aperitif
Wasser still/prickelnd
Bier
Wein Weiß/Rot
Aperol Spritz und Hugo
Prosecco
Alkoholfreie Getränke
Kaffee
48€ pro Person

Weinauswahl zur Pauschale

Suchen Sie sich aus folgender Auswahl gerne Ihre Weine passend zur Veranstaltung aus.

Aperitif

Aperol Spritz
Sarti Spritz
Lillet Wild Berry
Hugo

(alle Aperitifs sind auch alkoholfrei möglich)

Löwenbräu Helles Schnitt

Winzersekt Perlage blanc - Pinot Blanc
Hirschmüller | Württemberg | Deutschland

Weiss

**2022 Riesling, Sandgrube 13,
Qualitätswein**
Winzer Krems | Krems | Österreich

2023 Chardonnay
Hirschmüller | Württemberg | Deutschland

2024 Grauburgunder „Bullshit“
Emil Bauer | Pfalz | Deutschland

2023 Weissburgunder
Hirschmüller | Württemberg | Deutschland

Rosé

2024 Rosé
Hirschmüller | Württemberg | Deutschland

2024 Rosé „AIX“
AIX | Coteaux d'Aix en Provence | Frankreich

Rot

2023 „Carnuntum“ Cuvée
Markowitsch | Carnuntum | Österreich

Primitivo Riserva
Conte di Campiano | Apulien | Italien