



Veranstaltungs-Speisekarte

Wir bitten Sie, die Auswahl Ihrer Speisen und Getränke spätestens 2 Wochen vor dem
Veranstaltungsdatum festzulegen.

Alternativ zu den vorgeschlagenen Menüs, können Sie aus der folgenden Karte ein individuelles Menü
oder eine kleine Auswahl zusammenstellen. Vielen Dank!

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 <ul style="list-style-type: none">• Rinderkraftbrühe mit Pfannkuchenstreifen• Schweinebraten mit Dunkelbiersauce, Kartoffelknödel und Krautsalat• Kaiserschmarrn-Reindl zum Teilen 35,00 €	Wirtshaus-Menü <ul style="list-style-type: none">• Gemischter Vorspeisensalat• Schnitzel „Wiener Art“ vom Schwein mit Kartoffelsalat oder Pommes• Apfelstrudel mit Vanillesauce 34,00 €
Seeterrassen-Menü <ul style="list-style-type: none">• Gemischter Vorspeisensalat• Gebratenes Lachsfilet mit Kräuter-Weißweinsauce, glasiertem Gemüse und Risoleekartoffeln• Panna cotta mit frischen Beeren und Minze 31,00 €	Ochsenbraterei x Michaeligarten <ul style="list-style-type: none">• Brotzeitbrett für die Tischmitte• Ochsenbraterei Klassiker mit Kartoffelsalat und Rotweinsauce• Kaiserschmarrn-Reindl zum Teilen 46,00 €
Vegetarisches Menü <ul style="list-style-type: none">• Tomatencremesuppe mit Sahnehaube und Basilikum• Spinatknödel mit Nussbutter und Parmesan• Apfelkücherl in Zimt-Zucker mit Vanilleeis 29,00 €	Premium-Menü <ul style="list-style-type: none">• 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 Ochsen-Landjäger, kalter Schweinebraten, Honigschinken, Bergkäse, Obazda, Radieschen, Brot, Butter, rote Zwiebeln	9,70 € p. P.

Suppen

Rinderkraftbrühe Mit Pfannkuchenstreifen und frischem Schnittlauch oder mit Leberknödel	5,50 €
Tomatencremesuppe Mit Sahnehaube und Basilikum	6,50 €
Getrüffelte 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.) – Kürbiscremesuppe 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	24,90 €
Mit Orange-Pfeffer-Entensauce, buntem Gemüse und Kartoffelrösti	
Maispoulardenbrust gebraten	23,50 €
Mit Zucchini-Paprika-Gemüse, Kartoffelstampf und Rahmsauce	
Winter (Nov.–Dez.) – 1/4 Lugeder Bauernente	22,50 €
Mit Kartoffelknödel, Blaukraut und Entenbratensauce	
Winter (Nov.–Dez.) – 1/2 Lugeder Bauernente	33,50 €
Mit Kartoffelknödel, Blaukraut und Entenbratensauce	

Hauptgerichte – Fisch

Seesaiblingsfilet	28,90 €
Mit Safransauce, Spinat und Butterkartoffeln	
Lachsfilet gebraten	21,30 €
Mit Kräuter-Weißweinsauce, glasiertem Gemüse und Risoleekartoffeln	
Wolfsbarschfilet in Thymianbutter gebraten	25,60 €
Mit Artischocken, Spinat, Kirschtomaten und Kartoffelstampf	
Regenbogenforellenfilet in Butter gebraten	24,90 €
Mit Riesling-Sauce, Spinat und Butterkartoffeln	

Hauptgerichte – Schnitzel

Wienerschnitzel vom Kalb	28,90 €
Zitronen, Preiselbeeren; mit Kartoffelsalat oder Pommes	
Schnitzel „Wiener Art“ vom Schwein	19,90 €
Zitronen, Preiselbeeren; mit Kartoffelsalat oder Pommes	
Schnitzelreindl – zum Teilen	28,40 € p. P.
Wiener Schnitzel, Schweineschnitzel, Backhendl, Münchner-Schnitzel und Pommes oder Kartoffelsalat	



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 im Reindl zum Teilen serviert karamellisiert mit Rum und Mandeln	9,90 € 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



Getränke-Pauschalen

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.

“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
Alkoholfrei Getränke
Kaffee

48€ pro Person

Aperitif

Aperol Spritz
Sarti Spritz
Lillet Wild Berry

Hugo
6,00€

(alle Aperitifs sind auch alkoholfrei
möglich)

Löwenbräu Helles 0,3l

3.30€

Winzersekt Perlage blanc - Pinot Blanc

Hirschmüller | Württemberg |
Deutschland
7.90€



Weinauswahl in der Pauschale

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

Weiss

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

2024 Grauburgunder „Bullshit“
Emil Bauer | Pfalz | Deutschland

2023 Chardonnay
Hirschmüller | Württemberg | 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