



Menü- Vorschläge

Menü 1

Bayerische Festtagssuppe
- Rinderbrühe mit verschiedenen Einlagen-



Ofenfrischer Schweinebraten
mit Dunkelbier Soß#, dazu bayerischer Krautsalat
und Kartoffelknödel



Topfenstrudel mit Vanille Eis

20,-- €

Menü 2

Kleiner gemischter Salat mit frischen Kräutern



-Böflamott-
zarter Rinderbraten in kräftiger Soß
dazu Apfel-Blaukraut, Preiselbeeren und Semmelknödel



Beerengrütze mit cremigem Eis

23,-- €

Menü 3

Bunte Blattsalate „Typ X'undheit“
in Joghurtdressing mit Körnern und Früchten



Pfannkuchensuppe



Gesottener Kalbstafelspitz in Meerrettich Rahm
mit glasierten Karotten und Risolèskartoffeln



Vanilleeis mit heißen Himbeeren

32,-- €

Menü 4

Putzbrunner Antipasti
Gebratenes, eingelegtes Gemüse mit Parmesan,
Oliven und Rucola



Paprikasüppchen mit Trüffelcroutons



Auf der Haut gebratenes Zanderfilet
auf sahnigem Rieslingspinat mit Kartoffel-Meerrettich Püree



Topfenmousse mit frischen Früchten und Beeren

33,-- €

Menü 5

Mild geräuchertes Bachsaiblingsfilet
an Apfel-Selleriesalat mit Meerrettichsauerrahm



Getrüffelter Kartoffel Cappuccino



Filetrolle von Kalb und Rind auf leichtem Cognacrahm
mit Marktgemüse und Kartoffel-Mascarponegratin



Hausgemachte Mousse au Chocolat

47,-- €

Menü 6

Gebratene Jakobsmuschel und Garnelen
auf Keimlingssalat mit Limonen-Currysahne



Tomatensüppchen mit Basilikumsahne



Ochsenlende, vom Charolais Rind, am Stück gebraten,
dazu mediterranes Gemüse und Pfannenkartoffeln



Cremige Panna Cotta mit Erdbeerragout

41,-- €

Reindel Menü

Feldsalat in Kräuterdressing mit krossem Speck



Pfannkuchensuppe mit Fleisch und Gemüse



Im Reindel serviert

Knusprig gebratene Ente, resche Schweinehaxe und Schweinebraten
mit Kartoffel- und Semmelknödel, Blaukraut und Speck- Krautsalat



Kaiserschmarren mit Vanilleeis und Erdbeeren

34,-- €

Hax'n Menü

Kartoffelsuppe mit Speck und Schwammerl



Resches Spanferkel Haxerl in Zwiebel – Kümmel Soß'
mit rahmigem Wirsing und Kartoffelknödel



Apfelstrudel mit Vanillesoße

25,-- €

„Das Reh“

Eichblattsalat mit Speck in Nussdressing
dazu Trauben und Apfelscheiben



Geschmortes und Gebratenes vom heimischen Reh
auf Preiselbeer-Blaukraut und Butterspätzle



Waldhonigparfait mit lauwarmer Cassis Birne

32,-- €

„Der Hirsch“

Carpaccio von Rote Beete
mit in Meerrettichbutter gebratenem Zanderfilet



Geflügelcremesüppchen mit Sherrysahne



Hirschlende im Wirsing-Kräuter Mantel
auf edler Rotweinsauce,
dazu Breznknödel mit Kürbisschmelze



Mousse von der Williams-Christ Birne
mit Nougatsauce und frischen Erdbeeren

49,-- €

„Die Wildsau“

Meerrettichsüppchen mit Speckpflaume



Geschmortes Wildschweinkeule mit Schwammerl in Sahne
dazu frisches Gemüse und Kartoffel - Schupfnudeln



Bayerische Creme mit Himbeermark

28,-- €

Putzbrunner Buffets (ab 40 Personen)

„Bayerisch-Besonders-Heimisch“

Am Tisch eingesetzt:
Tomatenfrischkäse, Griebenschmalz, Leberwurst
Brezn und Brotkorb

Zum Beginn servieren wir:
Bayerische Kartoffelsuppe mit Schnittlauch

Am kalten Buffet:
Tegernseer Rauchfischspezialitäten wie
Saibling und Forelle mit Apfelmeerrettich
Schinkenspezialitäten aus dem Oberland
Hausgemachte Wildterrine mit Waldorfsalat
Kalter Braten mit Senf Kräutersoße
Schmankerl Salate in feinen Dressings

Warm:
Knusprige bayerische Bauernente
Glasierter Kalbsbraten
Aus Nachbars Weiher:
Lachsforelle mit Zucchini und Tomaten in Scheurebensauce
Kartoffel Schupfnudeln mit Kraut und Röstzwiebeln
Dazu: Kleine Kartoffelknödel, Brezngugelhupf,
Blaukraut, bunte Gemüseauswahl und Petersilienkartoffeln

Süß:
Kaiserschmarrn mit Apfelkompott,
Bayerische Creme, Riesling-Trauben Tiramisu
Frische Beeren und Früchte

Preis pro Person 49,-- €

„Fürstlich im Alten Wirt“

Am Tisch eingesetzt:
Rauchfischtopen, Birnenobatzda, Butter
und verschiedene Brotsorten

Zum Beginn servieren wir:
Waldpilzcappuccino mit Sesamstangerl

Am kalten Buffet:
Rosa gebratener Rehrücken nach Art des Erfinders
mit Sauce Cumberland
Brezenknödelscheiben in Kräuter Senf Dressing mit gebratenen Schwammerl
Rauchfischterrine mit Dillgurken
Garnelencocktail mit Chili und Mango
Rinderschinken mit Zuckermelone
Gebratenes, eingelegtes Gemüse mit Limonen-Curry Joghurt
Schmankerlsalate in feinen Dressings

Warm:
Glasierter Kalbsbraten in Natursauce
Ochsenfiletwürfel mit grünem Pfeffer in Rahm
Gebratener Edelfisch auf Gemüsenudeln mit Proseccoschaum
Kartoffelpflanzerl auf Rahmwirsing mit Maronen
Kartoffelgratin, Butterspätzle, Pilzrisotto,
Zucchini-Karottengemüse und Brokkoli in Mandelbutter

Süß:
Flambierter Kaiserschmarrn,
Mousse au Chocolat, Riesling-Trauben-Tiramisu
und frische Früchte

Käse:
Bayerische Käseauswahl von Kuh, Schaf und Ziege
mit Nußbrot, Butter und pikantem allerlei

Preis pro Person 49,-- €

Diese Auswahl zeigt Ihnen natürlich nur einen Auszug
unserer Vielfalt an Speisen.
Wir sind auch jederzeit bereit für Sie Besonderes zu einem Menu
werden zu lassen.

Für ein persönliches Gespräch stehen Ihnen gerne zur Verfügung:

Tobias Länger
Wolfgang Böttinger

Tel. 089 46 69 57
Fax. 089 37 91 05 97
office@alterwirtputzbrunn.de

Wir würden uns sehr freuen, Ihre Feier in unserem Hause
zu einem unvergesslichen Erlebnis werden zu lassen !