



Menüvorschläge Restaurant Zeitlos

Wir stellen zwei Möglichkeiten zur Wahl:

Menüs sind aus Baukastensystem zum zusammenstellen

Vorspeisen

Feldsalat mit ausgelassenem Speck und Lauch
und einem Hauch Knoblauch
6,50 €

Hendlbruststreifen mit Pinienkernen und Birnenspalten gebraten
auf dreierlei mariniertem Kraut
9,90 €

Kalbsbackerl in rose Pfefferkruste gebraten auf Zucchinicarpaccio
mit Steirischem Käferbohnensalat
8,90 €

Ochsenschwanzsülze auf Salat aus Wurzelgemüse und
eingelegten Pilzen in Kräutersauce
7,90 €

Gebeizter Wildwasserlachs mit Dillsenfsauce
Brunnenkresse herzen, und Korianderbaguette
11,90 €

Bergkäse im Kräuterschinkenhemd gebacken an Tomaten Basilikumwürfel und mariniertem
Chicorée
7,90 €

Thunfischcarpaccio mit Rote Bete Wasabi-Salat und Sprossenmix
11,90 €



Suppen

Rinderkraftbrühe mit Leberspätzle und Röstzwiebeln

3,80 €

Knoblauchcremesuppe mit Kernöl und Scampi

4,50 €

Rehkraftbrühe mit Haselnuß-Pfannkuchenstreifen

4,00 €

Kartoffel Lauchsüppchen mit Calvados und Speck

4,00 €

Rotkohl-Schaumsuppe mit Rotwein und Krennockerl

4,50 €

Klare Tomatensuppe mit Kräuterbratnockerl

5,50 €

Steinpilzkraftbrühe mit Kalbsbriesknödel

6,50 €

Maishähnchenkraftbrühe mit Käsaravioli

4,50 €

Kohlrabischaumsüppchen mit Räucherforelle und Sprossen

5,50 €



Hauptgänge

Ofenfrischer Krustenbraten, Starkbiersauce, zwei Semmelknödel
und gemischter Salat
11,90 €

Schnitzel Wiener Art mit fr. Preiselbeeren, Bratkartoffeln und gemischemtem Salat
12,90 €

Schmorbraten vom Schönauer-Almrind mit Blaukraut und Kürbisgnocchi
14,90 €

Kalbstafelspitz rosa gebraten auf Schwarzwurzel-Karotten-Kohlrabigemüse,
Apfelkrensause und Bratkartoffeln
15,90 €

Ofenfrische ½ Bauern-Ente mit Blaukraut und Kartoffelknödel
16,90 €

Schweinemedaillons an rosa Pfeffersauce,
glasierter Kaiserschoten und Karotten, dazu Mandelbällchen
15,90 €

Gebratenes Hirschschnitzel an Wacholderrahmsauce,
frische Preiselbeeren, Speckrosenkohl und Eierspätzle
17,50 €

Rosa gebratene Lammhüfte auf sautierten Austernpilzen,
Thymianjus, Chipoletti-Paprika-Gemüse und Gratinkartoffeln
16,90 €

Anchorena-Ochsenlende mit Kräutermarkkruste überbacken,
Speckbohnen und Kartoffel-Kürbisrösti
21,90 €

Zanderfilet mit Scampis und Sesam gebraten, Sauce Bearnaise,
Brokkoli und Tomaten, dazu Schwenkkartoffeln
19,50 €

Gefüllte Kaninchenkeule auf Steinpilzsauce, dazu Ratatouillegemüse
und Maccairekartoffelpfälzchen
15,80 €

Cross gebratene Maishähnchenbrust auf mediterranem
Gemüse und Papardellenudeln in Trüffelrahm
18,50 €



Nachspeisen

Beerengrütze mit Caramelsauce
4,20 €

Bayrische Creme an Kiwischeiben, dazu Himbeermark
5,20 €

Hausgemachtes Mousse au Chocolat mit Grandmainer-Erdbeeren auf Ananasscheiben
7,50 €

Feigen in Cassislikör gedünstet, an Aprikosenwürfel
und Pistazieneiscreme
7,50 €

Verschiedene Sorbets an Dialog von frischen Früchten und Mangomark
7,50 €

Kaiserschmarrn mit Weichselkompott und Walnusseiscreme
8,80 €



Verschiedene Drei-Gänge-Menüvorschläge

Wachtelbrust und Scampis mit Tomaten und Kräutern gebraten auf Frühlingsalat

Lauchsüppchen mit Speck - Croutons

Scheiben vom rosa Kalbsrücken, Portweinsauce, frisches Gemüse und Gratinkartoffeln

Mocca halbgefrorenes mit marinierten Beeren

40,50 €

Gebratene Edelfische auf Salat aus deutschem Spargel und Kirschtomaten

Rinderkraftbrühe mit Kalbsbratnockerl

Perlhuhnbrust an Pilzsauce, glasierte Karotten und Kaiserschoten, dazu Kräuterrisotto

Walnusscreme mit marinierten Erdbeeren auf Pfirsichcarpaccio

40,50 €

Mozzarella mit Tomatencoulis auf Chicorée und Basilikum

Bayrische Ochsenlende an Sc.Bearnaise sautierter Spargel mit Trüffelaroma
dazu Maccairekartoffeln

Mousse aus dreierlei Schokolade

35,50 €

Ruculasalat mit ausgelassenem Speck ,Lauch und Champignons

Berchtesgadener Hirschrücken an Pfifferlingsauce fr. Preiselbeeren Speckbohnen
und Eierspätzle

Ofenfrischer Topfenstrudel auf Aprikosenkompott mit Erdbeeren

33,50 €



Bavrisch-Rustikales Buffet
(kalt/warm – 30 Personen)

Leberspätzlesuppe
mit Röstzwiebeln und Schnittlauch

Aus der Räucherkammer:
Forellen, Heilbutt
hausgebeizter Lachs
Geräucherte Lachsforelle, Garnelencocktail

Rosa gebratenes Roastbeef, kleine Schnitzel von der Pute
verschiedene Blattsalate, Speckkartoffelsalat
Krautsalat, Gurken-Tomatensalat

Remouladensauce, Sahnemeerrettich
Thousand-Island-Dressing, Sauce Vinaigrette, Frenchdressing

Schweinsbratwürstel, hausgemachter Leberkäse
„Unterstoauner“ Tellerfleisch,
glasiertes Kassler und Kalbshaxen,
gegrillte Schweinshaxen und Schweinebauch
Sauerkraut, Semmelknödel, Käsespätzle oder Gemüse-Nudelpfanne

Bayrische Käseauswahl vom Brett
Partysemmeln, Bauernbrot und Butter
Radi und Radieserl

Creme Caramel
Topfenstrudel, Erdbeerchhalotte
Fruchtsalat, Obstkorb
und Moussevariationen

31,50 €



Buffet „Italia“
(kalt/warm – ab 30 Personen)

Toskanische Zwiebelsuppe

Mariniertes Gemüse(Karotten, Auberginen Zucchini Paprika)
Tomate –Mozzarella Basilikum
Venezianischer Kartoffelsalat
Vitello –Tonato(Kalbfleisch in Thunfischsauce)
Toskanischer Brotsalat

Melone mit Schinken
Carpaccio vom Rind mit Parmesan
Sommersalat mit Balsamicozwiebeln
Verschiedene Dips und Aufstriche
dazu ofenfrisches Stangenweißbrot

Linguini con aglio olio(scharf)
Penne mit Steinpilzen
Gemüse-Nudelpfanne in Käsesauce
Lasagne alla Bolognese

Scampis mit Kräutern, Tomaten und Knoblauch gebraten
Frische Calamari fritti, Gebratene Edelfische mit Gemüsewürfel
Involtini(Kalbfleischbällchen im Speckmantel)
Kartoffelauflauf und Spinatgratin

Tiramisu , Beerengrütze
Apfeltörtchen mit marinierten- Erdbeeren
Gebackene Creme auf Marillenkompott

38,50 €.



Buffet „Royal“
(kalt/warm – ab 40 Personen)

Klare Tomatensuppe mit Bratnockerl

Aus der Räucherkammer:
Forellen, Aal, Pfeffermakrelen, Heilbutt,
hausgebeizter Lachs, Forellenkaviar ganze Lachsforelle

Kleine Putenschnitzel rosa gebratenes Roastbeef
Garnelencocktail Melone mit Schinken

Verschiedene Blattsalate Thunfischsalat „Nizza“
Gurken-Tomatensalat Mozarella mit Tomaten und Basilikum

Remouladensauce, Sahnemeerrettich
Thousand-Island-Dressing, Sauce Vinaigrette
Frenchdressing

Putenbrust mit Kräuterkruste gebraten
glasierte Kalbshaxe, Ochsenlende rosa gebraten
frische Gemüseauswahl Ofenkartoffeln mit Sauerrahm
Eierspätzle, Gorgonzolarahmnudeln

Französische Käseauswahl vom Brett
Verschieden Brotsorten und Butter

Ofenfrischer Apfelstrudel Creme Caramel
Fruchtsalat, Obstkorb
Verschiedene lockere Cremes
und Moussevariationen

46,00 €