



Tel.: 089/38 40 50-40, Fax: 089/38 40 50 35

Mail: wirtshaus@osterwaldgarten.de

www.osterwaldgarten.de

Menüvorschläge

Liebe Gäste,

wir stellen Ihnen heute eine Auswahl unserer Menüs ¹⁾ und Speisen ¹⁾ vor.

*Wir bitten Sie, sich nur für **ein Menü** zu entscheiden bzw. sich eines zusammenzustellen.*

Sollten Sie beim Hauptgang ein Fischgericht oder ein vegetarisches Gericht wünschen, sprechen Sie bitte mit uns .Gerne nehmen wir uns die Zeit für eine individuelle und persönliche Menübesprechung.

Wir freuen uns auf Sie.

Ihr

Schwabinger Osterwaldgarten

¹⁾ Wir behalten uns Änderungen aus saisonalen oder wirtschaftlichen Gründen vor. Danke für Ihr Verständnis.

Menü 1

*Rinderkraftbrühe
mit Pfannkuchen und Brätknödel*

* * *

Wählen Sie EINE unserer Osterwalder Schmankerlplatte aus
(auf Stockerl mit Platten serviert)

Bratenplatte

*mit saftigen Entenstückerl, Ochsen- und Spanferkelbraten
dazu hausgemachtes Apfelblaukraut
und Brezn- und Kartoffelknödel*

ODER

Geflügelplatte

*mit saftigen Enten- und Gansstückerl dazu hausgemachtes
Apfelblaukraut, glacierte Ingwer Maronen und
Brezn- und Kartoffelknödel*

* * *

*Glacierter Kaiserschmarrn
mit Apfelkompott und Zwetschgenröster*

Menü 2

*Klare Ochsenschwanzsuppe mit Gemüsestrudel
und Sherry dazu Cheesterstange*

* * *

*Schweinefiletrollade mit Spinat-Pilzduxelles Füllung
dazu Trüffel-Kartoffelstampf und Rotweinglace*

* * *

Kirschstrudel mit Zimtsabayon

Menü 3

*Jakobsmuschel in Cognacbutter auf Rote Beete-Carpaccio
mit Himbeere-Vinaigrette*

* * *

*Rinderfiletsteak auf Rotweinzwiebeln mit
Süßkartoffelstampf und Rosenkohlblättern*

* * *

Zimtparfait mit Zwetschgenröster

Menü 4

Maronencreme mit Buttercroutons

* * *

*Lammkrone mit Kräuter Kruste dazu
Ratatouille und Kartoffelgratin*

* * *

*Crepes Suzette mit Grand Marnier-Orangen und
Bourbon Vanilleeise*

Menü 5

*Parfait von der Gänseleber mit Sautern Geele
und geröstetem Brioche*

* * *

*Kalbsfiletsteak rosa gebraten mit Morchelsoße dazu
Mandelkroketten und Brokkoliröschen*

* * *

Mousse au Chocolat auf Himbeermark

Hier die Gerichte, aus denen Sie ein Menü selbst zusammenstellen können. Bitte beachten sie dass die Vorspeise einheitlich sein muss. Haben Sie besondere Wünsche, dann steht Ihnen unser Küchenchef gerne zur Verfügung.

Suppen und Vorspeisen

Vorspeisen

- *Hausgebeizter Graved Lachs mit Senf-Dillsoße und Kartoffelrösti*
- *Saiblingsmousse auf Rotebeete-Apfelsalat*
- *Carpaccio vom Rind mit Parmesan und Raukesalat*
- *Blattsalate mit gebratenen Pilzen*
- *Lauwarm geräuchertes Bachsaiblingsfilet auf Roter Bete mit Meerrettsichschaum*
- *Ziegenfrischkäse auf Kräuterlsalat mit Himbeer-Dressing und Kernd`l*
- *Riesengarnele in Cognacbutter gebraten mit bunten Salaten und Kräuterdressing*
- *Jacobsmuschel mit Roter Beete und Kräuterschaum*
- *Parfait von der Gänseleber mit Sautern Geele und geröstetem Brioch*

Suppen

- *Rinderkraftbrühe mit Pfannkuchen oder Grießnockerl*
- *Klare Ochschwanzsuppe mit Gemüsestrudel und Sherry*
- *Osterwalder Festtagssuppe mit Brät- und Grießnockerl*
- *Klare Suppe von Edelfischen mit Sauce Aioli und Wurzelgemüse dazu Baguette*
- *Ingwer-Kürbiscreme mit Flusskrebse, Buttercroutons und Kernöl*

Hauptgerichte

vom Schwein

- Schweinebraten mit Krusterl dazu Kartoffelknödel und Schmorgemüse
- Schweinefiletmedaillons vom Grill in Pfefferrahmsoße oder Pilzsauce dazu Spätzle und Buttergemüse
(genaue Personenanzahl erforderlich*)
- Spanferkelhaxerl mit Kartoffelknödel und Krautsalat
(genaue Personenanzahl erforderlich*)
- Spanferkelkeulen mit Breznknödel und Blaukraut
(genaue Personenanzahl erforderlich*)
- Osterwalder Butterschnitzel mit Bratkartoffeln oder Kartoffelsalat

vom Rind und Kalb

- Tafelspitz vom Milchkalb mit geriebenem Meerrettich auf Rahmwirsing und Salzkartoffeln **(genaue Personenanzahl erforderlich)**
- Ochsenlendenbraten in der Kräuter-Senfkruste mit Blattspinat, gebratenen Pilzen und Kartoffelrösti
(genaue Personenanzahl erforderlich*)
- Münchner Sauerbraten mit Semmelknödel und Buttergemüse
(genaue Personenanzahl erforderlich*)
- Ochsenfilet rosa in der Kräuterkruste gebraten auf Rahmspinat mit Kartoffel-Parmesansoufflee **(genaue Personenanzahl erforderlich*)**
Zwiebelrostbraten mit Röstzwiebeln dazu Butterspätzle
- Wiener Schnitzel mit Salatteller oder Bratkartoffeln
- Kalbsrahmbraten mit Butterspätzle und frischem Marktgemüse
(genaue Personenanzahl erforderlich*)
- Kalbslendensteak auf Rahmschwammerl mit Blattspinat und Kartoffelrösti **(genaue Personenanzahl erforderlich*)**
- Ochsenfetzen rosa gebraten mit Kräuterbutter, Bratkartoffeln und Speckbohnenbündchen

*ab 10 Personen möglich

vom Fisch

- *Edelfischteller mit gebratenem Zander, Saiblingsfilet, schottischem Lachs, Gemüse, Reis und Prosecco-Limettensoße
(genaue Personenanzahl erforderlich*)*
- *Bachsaiblingsfilet kross auf der Haut gebraten an Weißweinrisotto*
- *Bachsaibling im Ganzen gebraten mit Salzkartoffeln und Mandelbutter*
- *Zanderfilet auf Kartoffel-Lauchpüree mit Portweinkraut
(genaue Personenanzahl erforderlich*)*
- *Schottisches Lachsfilet auf Ingwer-Wokgemüse mit Reis
(genaue Personenanzahl erforderlich*)*
- *Osterwalder Fischtopf von Süß- und Salzwasserfischen, Scampi Spieß, Wurzelgemüse und Baguette
(genaue Personenanzahl erforderlich*)*

Vegetarisch

- *Weißweinrisotto mit Buttergemüse und Parmesan*
- *Pilze in Rahm mit Semmelknödel*

von der Ente

- *¼ oder 1/2 Bauernente mit Kartoffelknödel und Apfelblaukraut*

Nachspeisen

- *Kaiserschmarrn mit Apfelmus oder Zwetschgenröster (Menüportion)*
- *Marillenknödel in Vanillebrösel*
- *Apfelkücherl mit Rahmeis*
- *Bayerische Creme mit roter Grütze*
- *Apfelstrudel mit Rahmeis*
- *Hausgemachter Schokoladenkuchen mit Himbeermark*
- *Topfenmousse mit Himbeermark*
- *Mousse au Chocolate mit Beerenröster*
- *Mousse von der Maronen mit Orangensalat*
- *Crepes Suzette mit Grand Manier-Orangen und Bourbon Vanilleeis*
- *Zimtparfait mit Zwetschgenröster*
- *Kirschstrudel mit Zimtsabayon*
- *Dessertvariation mit Apfelstrudel, Marillenknödel, Schokotarte, Apfelkücherl und Kaiserschmarrn*

**ab 10 Personen möglich*

Brotzeitbrett!

(genaue Personenanzahl erforderlich)

Variante I

*Kleine Töpferl mit Apfelgriebenschmalz, Obazda
und Frischkäse, Malzbrot*

Variante II

*Platten auf dem Tisch eingesetzt mit:
scharfe Krainer, kalter Braten, Schinken, Leberkäse,
Obazda & Apfelgriebenschmalz,
Krautsalat, Essiggurkerl, Malzbrot*

Zusätzliche Auswahlmöglichkeiten :

- *Graved Lachs*
- *Roastbeef*
- *Fleischpflanzerl*
- *Mini Wiener Schnitzel*
- *Kartoffelsalat*
- *Wurstsalat*
- *Schnittlauchbrot*

Brezn werden je nach Verbrauch extra berechnet!