



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
(6,90€)*

* * *

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

Bratenplatte

*mit saftigen Entenstückerl, Ochsen- und Spanferkelbraten
dazu hausgemachtes Apfelblaukraut
und Brezn- und Kartoffelknödel
(23 €)*

ODER

Geflügelplatte

*mit saftigen Enten- und Gansstückerl dazu hausgemachtes
Apfelblaukraut, glacierte Ingwer Maronen und
Brezn- und Kartoffelknödel
(27,90€)*

* * *

*Glacierter Kaiserschmarrn
mit Apfelkompott und Zwetschgenröster
(7,90€)*

Menü 2

*Klare Ochsenschwanzsuppe mit Gemüsestrudel
und Sherry dazu Cheesterstange*

(9,00€)

** * **

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

(23,00€)

** * **

Creme Brulee und Mangosorbet

(9,00€)

Menü 3

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

(15,50€)

** * **

*Rinderfiletsteak auf Rotweinzwiebeln mit
Blattspinat und Pastinaken-Gemüsegratin*

(32,00€)

** * **

Schokoparfait mit Beerenröster

(8,90€)

Menü 4

*Aufgeschlagene Spargelcreme mit Bärlauchpesto
(9,50€)*

* * *

*Lammcarree mit Kräutern der Provence
dazu
Ratatouille und Kartoffelgratin
(28,00€)*

* * *

*Crepes Suzette mit Grand Marnier Orangenfilets dazu
Bourbon Vanilleeise
(11,00€)*

Menü 5

*Brulee vom Ziegenkäse an Kräutersalat
mit Kürbiskernöldressing
(16,00€)*

* * *

*Kalbsfiletsteak rosa gebraten mit Morchelsoße dazu
Mandelkroketten und Brokkoliröschen
(31,00€)*

* * *

*Mousse au Chocolat auf Himbeermark
(9,00€)*

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

- *Kleine Portion Hausgebeizter Graved Lachs mit Senf-Dillsoße und Kartoffelrösti - (10,90€)*
- *Saiblingsmousse auf Rote-Bete-Apfelsalat – (12,50€)*
- *Carpaccio vom Rind mit Parmesan und Raukesalat – (15,50€)*
- *Gebratene Pilze an buntem Blattsalat mit Kräuter-Senfdressing – (12,50€)*
- *Lauwarm geräuchertes Bachsaiblingsfilet auf Rote-Betecarpaccio mit Meerrettsichschaum und Kernöldressing - (12,50€)*
- *Ziegenfrischkäse auf Kräuterlsalat mit Himbeer-Dressing und Pinienkernen - (13,50€)*
- *Jacobsmuschel mit Roter-Beete und Kräuterschaum – (14,50€)*
- **Vegan** : *Pikant mariniertes Gemüse (Paprika, Zucchini, Pilze, Brokoli, Balsamico-Basilikumpesto) – (8,90€)*

Suppen

- *Rinderkraftbrühe mit Pfannkuchen oder Grießnockerl – (4,50€)*
- *Klare Ochsenchwanzsuppe mit Gemüsestrudel und Sherry – (9,00€)*
- *Osterwalder Festtagssuppe mit Brät- und Grießnockerl – (6,90€)*
- *Klare Suppe von Edelfischen mit Sauce Aioli und Wurzelgemüse dazu Baguette – (Vorspeisenportion 13,90€)*
- *Aufgeschlagene Spargelcreme mit Bärlauchpesto und Buttercroutons- (9,50€)*
- **Vegan** : *Tomatencreme mit Gin und Basilikumpesto (6,90€)*

Hauptgerichte

vom Schwein

- Schweinebraten mit Krusterl dazu Kartoffelknödel und Schmorgemüse – (13,50€)
- Schweinefiletmedaillons vom Grill in Pfefferrahmsoße oder Pilzsauce dazu Spätzle und Buttergemüse
(genaue Personenanzahl erforderlich*) - (19,80€)
- Spanferkelkeule in Dunkelbiersoße mit Brezn- und Kartoffelknödel und Apfelblaukraut
(genaue Personenanzahl erforderlich*) – (16,90€)
- Osterwalder Butterschnitzel mit Bratkartoffeln oder Kartoffelsalat – (15,50€)

vom Rind und Kalb

- Tafelspitz vom Milchkalb mit geriebenem Meerrettich auf Rahmwirsing und Salzkartoffeln **(genaue Personenanzahl erforderlich)** – (19,80€)
- Ochsenlendenbraten in der Kräuter-Senfkruste mit Blattspinat, gebratenen Pilzen und Kartoffelrösti **(genaue Personenanzahl erforderlich*)** - (24,50€)
- Münchner Sauerbraten mit Semmelknödel und Buttergemüse
(genaue Personenanzahl erforderlich*) – (16,90€)
- Ochsenfilet rosa in der Kräuterkruste gebraten auf Rahmspinat mit Kartoffel-Pastinakengratin **(genaue Personenanzahl erforderlich*)** - (32,90€)
- Zwiebelrostbraten mit Röstzwiebeln dazu Butterspätzle – (22,50€)
- Wiener Schnitzel mit Salatteller oder Bratkartoffeln – (22,90€)
- Ochsenfetzen rosa gebraten mit Kräuterbutter, Bratkartoffeln und Speckbohnenbündchen – (22,90€)

vom Fisch

- *Bachsaiblingsfilet kross auf der Haut gebraten an Weißweinrisotto – (17,90€)*
- *Bachsaibling im Ganzen gebraten mit Salzkartoffeln und Mandelbutter – (22,50€)*
- *Zanderfilet auf Kartoffel-Lauchpüree mit Portweinkraut **(genaue Personenanzahl erforderlich*)** – (25,90€)*
- *Lachsfilet vom Grill mit Zitronenpfeffer an buntem Blattsalaten mit Himbeervinaigrette- (18,90€)*

Vegetarisch

- *Weißweinrisotto mit Buttergemüse und Parmesan – (14,50€)*
- *Pilze in Rahm mit Semmelknödel – (17,90€)*

von der Ente

- *¼ oder 1/2 Bauernente mit Kartoffelknödel und Apfelblaukraut – (17,50/24,50€)*

Nachspeisen

- *Kaiserschmarrn mit Apfelmus oder Zwetschgenröster (Menüportion) – (7,90€)*
- *Marillenknödel in Vanillebrösel – (8,50€)*
- *Apfelkücherl mit Rahmeis – (8,50€)*
- *Bayerische Creme mit roter Grütze – (8,50€)*
- *Hausgemachter Schokoladenkuchen mit Himbeermark – (8,50€)*
- *Topfenmousse mit Himbeermark – (8,50€)*
- *Mousse au Chocolate mit Beerenröster – (8,50€)*
- *Crepes Suzette mit Grand Manier-Orangen und Bourbon Vanilleeis – (9,50€)*
- *Dessertvariation mit Apfelstrudel, Marillenknödel, Schokoladentarte, Apfelkücherl und glasierter Kaiserschmarrn*

**ab 10 Personen möglich*

Brotzeitbrettl

(genaue Personenanzahl erforderlich)

Variante I

*Kleine Töpferl mit Apfelgriebenschmalz, Obazda
und Frischkäse, Hausbrot
(8,90€ p.P)*

Variante II

*Platten auf dem Tisch eingesetzt mit:
scharfe Krainer, kalter Braten, Schinken, Leberkäse,
Obazda & Apfelgriebenschmalz,
Krautsalat, Essiggurkerl, Hausbrot
(12,90€ p.P.)*

Zusätzliche Auswahlmöglichkeiten:

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

Brezn werden je nach Verbrauch extra berechnet!