



# Menüvorschläge

82418 Seehausen / Staffelsee

Dorfstrasse 2

Tel. +49 (0) 8841 3304 Fax +49 (0) 8841 9423

Internet: [www.gasthof-stern.de](http://www.gasthof-stern.de)

email: [info@gasthof-stern.de](mailto:info@gasthof-stern.de)



## Menüvorschläge 2018

Bitte stellen Sie aus den einzelnen Komponenten Ihr Menü zusammen.  
Diese Vorschläge sind ein Auszug, gerne erfüllen wir Ihnen Ihre Wünsche!

### Kalte und warme Vorspeisen

*Gemischte Blattsalate in Himbeerdressing  
mit Speckkrusteln und Croutons 6,00*

*Kalbstafelspitz „Vinaigrette“  
an Salatbouquet mit Baguette und Butter 10,90*

*Carpaccio vom hausgebeizten Lachs  
mit bunter Pfeffermarinade dazu Baguette und Butter 9,90*

*Gemischter Vorspeisenteller mit gegrilltem Ziegenkäse, gebratenem Gemüse in Olivenöl  
und geräuchertem Saiblingsfilet, dazu gemischtes Baguette und Butter 10,80*

*Gemischter Vorspeisenteller mit hausgebeiztem Lachs  
Cocktail von Flusskrebse, Tomate-Mozzarella,  
Parma-Schinken, Baguette und Butter 11,90*

### Salatbuffet

*mit frischen Salaten quer durch die Gärten nach Ihren Wünschen 7,00*

Das Salatbuffet ist mit folgenden Vorspeisen oder nach Ihren persönlichen  
Wünschen erweiterbar:

*Verschiedenen Fischgerichten wie hausgebeiztem Lachs,  
Geräucherter Heilbutt oder Forellenfilet, Tomaten-Mozzarella  
Gebratenes Gemüse in Olivenöl eingelegt*

und vieles mehr... Preis nach Absprache

Selbstverständlich bereiten wir Vorspeisen nach Ihren Wünschen zu.

## Suppen

*Festtagssuppe*  
*(Pfannkuchenstreifen, Leberspätzle*  
*und Kalbsbratnockerln in Rinderkraftbrühe)* 5,00

*Klare Gemüsebrühe mit Griesnockerln* 4,50

*Rinderkraftbrühe mit Bratstrudelstreifen* 4,50

*Karottencremesuppe mit Ingwer* 5,00

*Tomatencremesuppe mit frischem Basilikum,*  
*Sahnehaube und Croutons* 5,00

*Gebundene Ochsenschwanzsuppe mit Portwein* 6,50

*Klare Ochsenschwanzsuppe mit Käsestange* 6,50

*Ungarische Gulaschsuppe (Mitternachtssuppe)* 6,50

sonstige Suppen nach Ihren Wünschen!

**Wussten Sie schon?**

**Wir beliefern Sie auch gerne mit unserem Partyservice!**

## Hauptgerichte

*Knusprig gegrillte Spanferkelhaxe im eigenen Saft* 14,30

*Hirschgulasch mit gemischten Pilzen in Rotweinsauce  
dazu Preiselbeeren* 15,30

*Hühnerbrust „Florentiner Art“  
gefüllt mit Blattspinat auf Safransauce* 15,30

*Spanferkelschlegelbraten in Dunkelbiersauce* 15,80

*Hirschkalbsbraten mit gemischten Schwammerln  
in Cognacrahmsauce, dazu Preiselbeerbirne* 17,50

*Schweinefilet am Stück gebraten mit Champignonrahmsauce* 15,30  
*oder in Pfifferling- oder Steinpilzrahmsauce (je nach Saison)* 18,00

*Kalbsbraten in feiner Rahmsauce* 17,00

*Gerichte vom heimischen Reh bzw. Wild nach Wunsch zubereitet  
Je nach Schusszeit- Preis nach Absprache*

*Frisches Saiblingsfilet in der Kräuterkruste  
auf Proseccoschaum* 19,00

*Wiener Tafelspitz vom Riegseer Weideochsen in Schnittlauchauce,  
dazu Apfelsemmelkren* 19,50

*Steak von der Rinderlende vom Riegseer Weideochsen  
mit geschmorten Kräuterchampignons auf Rotweinjus* 22,50

*Rosa gebratener Lammrücken unter der Olivenkruste  
(auf Wunsch mit Ziegenkäse) auf Rosmarinjus* 24,00

*Gemischter Filetteller  
(Kalbs-, Rinder- und Schweinefilet-Medaillons vom Grill)  
mit Sauce Bernaise* 25,00

Zu den Hauptgerichten servieren wir Ihnen bunte Gemüseplatten  
sowie zwei Beilagen Ihrer Wahl.

### Zum Beispiel:

*Butterspätzle, kleine Kartoffelknödel, kleine Semmelknödeln,  
Serviettenknödeln, Butterreis, Kartoffelkroketten, Salzkartoffeln,  
Pommes frites, Kartoffelrösti, Kartoffelgratin,  
Feine Bandnudeln, sowie Apfelblaukraut statt Gemüseplatte  
oder Bayerisch-Kraut*

## **Vegetarische Hauptgerichte**

*Auf Absprache*

## **Jahreszeitengerichte**

Spargel frisch vom Schrobenhauser Spargelbauern  
Wildgerichte von Wild aus heimischen Wäldern je nach Saison  
Frischer Fisch aus dem Staffelsee!

## Menübeispiele

### 3 Gang-Menü zu 27,50

#### *I. Hochzeitssuppe*

*Pfannkuchenstreifen, Leberspätzle und Kalbsbratnockerln in Rinderkraftbrühe)*

#### *II. Schweinefilet am Stück rosa gebraten mit Pfeffer-Cognacrahmsauce,*

*dazu buntes Gemüsebouquet, Mandelbällchen und feine Bandnudeln*

#### *III. Lauwarmes Schokoladensoufflé mit marinierten Früchten*

### 4 Gangmenü zu 34,00

#### *I. Kross gebratenes Zanderfilet mit grünem Spargel und Sc. Hollandaise*

#### *II. Rinderkraftbrühe mit Grießnockerln*

#### *III. Hirschkalbsbraten mit gemischten Schwammerln in Cognacrahmsauce dazu Preiselbeerbirne, hausgemachte Spätzle und Kartoffelkroketten*

#### *IV. Hausgemachtes Parfait mit Früchten der Saison nach Absprache*

### Alpenländisches 3-Gangmenü zu 30,50

#### *I. Hausgemachte Hechtklößchen in Krabben-Dillsoße anbei Timbal von Reis*

#### *II. Ochsentafelspitz mit frischgeriebenen Meerrettich und Bouillonkartoffeln*

#### *III. Apfelkücherl in Bierteig gebacken dazu Vanilleis*

Kalte oder Warme oder Kalt-Warme Büffet bereiten wir gerne nach Ihren Vorstellungen zu. Teile Sie uns doch Ihre Wünsche mit.  
Im Folgenden zwei Beispiele:

**Kaltes bayerisches Büffet**  
**Ab 25 Personen, pro Person 28,00**

*Niederbayerisches Schwarzgeräuchertes  
Gefüllter Schweinebauch  
Pikante Fleischpflanzerl  
Saures Rindfleisch  
Geräucherte Blut- und Leberwürste  
Bayerischer Wurstsalat  
Geräuchertes Forellenfilet  
Griebenschmalz  
Radi und Radieserl  
Miesbacher Käse sauer eingelegt  
Bergkäse aus heimischer Region  
Hausgemachter Obatzda  
Speckkrautsalat, Gurkensalat  
Kartoffelsalat, Rote-Bete-Salat  
Dazu gemischtes Brot, Baguette, Partysemmeln, Brezen und Butter*

Sie können Ihr Büffet mit folgenden warmen Gerichten kombinieren.  
Der Preis erhöht sich pro Person um das von Ihnen gewählte Gericht.

*Glacierte Kalbshaxe mit Semmelknödeln 7,50*

*Spanferkelschlegelbraten in Dunkelbiersoße  
dazu Kartoffelknödeln 7,50*

*Hirschgulasch mit gemischten Schwammerln  
dazu Preiselbeeren und hausgemachte Butterspätzle 8,00*

Weitere warme Gerichte nach Wunsch!

**Kaltes Büffet „Gasthof Stern“  
Ab 25 Personen, pro Person 32,00**

*Tiroler Schinkenspeck mit Melone  
Gekochter Hinterschinken  
Gefüllte Kalbsbrust mit Gemüse-Bratfüllung  
Gebratenes Gemüse in Olivenöl  
Hausgebeizter Lachs mit frischen Kräutern  
Geräucherter weißer Heilbutt  
Tomaten mit Mozzarella in Basilikum-Dressing  
Gebratene Hühnerkeulen  
Käsebrett mit verschiedenen Käsesorten  
Radieserl  
Geflügelsalat, Farmersalat  
Pikanter Rindfleischsalat  
Gurkensalat, Kartoffelsalat  
Dazu gemischtes Brot, Baguette, Partysemmeln und Butter*

Sprechen Sie mit uns! Gern erfüllen wir auch Sonderwünsche nach Absprache  
soweit es uns möglich ist!

**Nachspeisen**

*Hausgemachte Parfaits schön garniert nach ihren Wünschen z.B.  
Whisky-Parfait, Pistazien-Parfait, Mango-Himbeer-Parfait  
Nuß-Nougat-Parfait, Cappuccino-Parfait, Erdbeer-Parfait 8,50*

*Grand-Marnier-Parfait mit marinierten Erdbeeren 8,50*

*Topfen-Kirschstrudel 5,00*

*Gemischter Dessertteller mit Halbgefrorenem,  
Bayerisch-Creme und Palatschinken 9,50*

*sonstige Desserts auf Absprache*



## Dessertbuffet

*Rote Grütze, frischer Fruchtsalat  
Schwarze und weiße Mousse au chocolate,  
verschiedenen Eistörtchen und Sorten, Gebäck  
(wird auf Wunsch mit Sternwerfern serviert)  
ab 20 Personen pro Person 10,50*

*Rustikales Käsebrett  
Verschiedene Käsesorten, Weintrauben,  
gemischtes Brot, Baguette und frische Brezen  
ab 20 Personen pro Person 12,00*

### Weitere Serviceleistungen:

*Auf Wunsch gestalten wir Ihnen die Menükarten 2,60*

*Bei Mitbringen von eigenem Kuchen-  
Tellergeräten pro Person 1,50*

*Bei Mitbringen von eigenen Weinen-  
Korkgeräten pro Flasche 10,00*

*Blumengestecke je nach Jahreszeit, Größe und Arrangement zum Selbstkostenpreis.*

*Servietten:*

*Faltform und Farbe nach Wunsch*

*Stuhlhussen mit Satinschleifen 7,00*

Die Preise sind unter Vorbehalt stabiler Einkaufspreise  
sowie gleichbleibender Mehrwertsteuer gültig bis zum 31.12.2018

Bitte beachten Sie:

Wenn länger als 24.00 Uhr gefeiert wird müssen wir Ihnen pro Mitarbeiter  
und angefangener ½ Stunde zusätzlich € 25,- berechnen