

Der Partyservice des Gasthof Asum

Riedener Str. 27, 86453 Laimering
Tel: 0 82 05/96 22-0, Fax: 0 82 05/71 00



**Wurstplatten, Käseplatten, Fischplatten, Schinkenplatten,
Fingerfood, Frühstücksbuffet und vieles mehr!**

**Genießen Sie ein besonderes Erlebnis mit unseren warmen und kalten
Buffets.**

Hier nur ein kleiner Auszug aus unserem vielfältigen Angebot:
(alle Preise in €)

Kaltes Buffet:

- reichhaltige Käseplatten
- Geräuchertes in verschiedenen Variationen
roh/gekocht/Hausgeräuchertes)
- feinste Fischplatten (Lachs, Krabben, Matjes, usw....)
- kleine warme Schnitzel mit Kartoffelgratin
- und vieles mehr

- Salatbuffet:
unzählige Mayonnaisesalate (Nudelsalate, Reissalate, usw....)
Feinkostsalate (Tiefseekrabbensalat, Hummerkrabben in Knoblauchöl,
Curry-Hähnchenbrustsalat, Feta-Hirtensalat, usw....)

- Nachspeise wahlweise:
süß wie z.B.:
Apfelstrudel
Milchreis mit Sauerkirschragout
Frischer Fruchtsalat
Topfenstrudel
Eiscreme

- Oder: Käseauswahl

**Selbstgebackenes Brot nach Omas Rezept, frische Brezen und verschiedene
Sorten Semmeln**



Warmes Buffet:

- *verschiedene Fleischsorten wie z.B.:*

<i>gefüllter Schweinebauch</i>	<i>Rinderfilet</i>
<i>Schweinefilet im Wirsingmantel</i>	
<i>Lammkotelett</i>	
<i>Lachsfilet</i>	<i>Hähnchenbrustfilet</i>
<i>Kalbsmedaillon</i>	<i>gefüllte Putenbrust</i>
<i>Entenbrustfilet</i>	<i>Schnitzel</i>

- *Beilagen wie z.B.:*

<i>Spätzle</i>	<i>Spaghetti</i>
<i>Kroketten</i>	<i>Kartoffelgratin</i>
<i>Gemüse</i>	<i>Austernpilze</i>
<i>Tagliatelle</i>	<i>Ratatouillegemüse</i>

- *Salatbuffet:*

12 verschiedene Gartensalate (Kartoffelsalat, Gurkensalat, usw....)

- *Nachspeise wahlweise:*

<i>süß wie z.B.:</i>	<i>Frischer Fruchtsalat</i>
<i>Apfelstrudel</i>	<i>Topfenstrudel</i>
<i>Milchreis mit Sauerkirschragout</i>	<i>Eiscreme</i>

Oder: Käseauswahl

Gerne lassen sich diese beiden Buffets kombinieren zu einem Kalt-Warmen Buffet als Augen- und Gaumenschmaus für Ihre Feier.

Sie können sich auch gern selbst Ihr individuelles Buffet zusammenstellen. Dazu suchen Sie sich 3-4 Gerichte aus der nachfolgenden Liste aus und wir liefern pro Gericht 2 Beilagen und ein Salatbuffet dazu. Der Preis entspricht dem Durchschnitt der ausgewählten Gerichte.



Unsere besondere Spezialität:

Gefülltes Spanferkel (ohne Knochen)
mit Beilagen und Salatbuffet
(ab 25 bis ca. 50 Personen)

Im Preis enthalten ist eine Person zum Tranchieren des Spanferkels
(ca. 30 Minuten).

Kaltes bayrisches Buffet:

(Umfang der Speiseauswahl nach Personenzahl)

- *bayrische Wurstplatte*
- *(Presssack, Dosenfleisch usw.)*
- *gemischte Platte mit Geräuchertem*
- *(roh / gekocht / Hausgeräuchertes)*
- *reichhaltige Käseplatte*
- *feine Fischplatte mit geräucherte Forelle und Lachs usw.)*
- *Wurstsalat in verschiedenen Variationen*
- *Käsesalat in verschiedenen Variationen*
- *Obazda*
- *Saure Knödel*
- *Griebenschmalz*
- *Kleine warme Fleischpflanzerl*
- *Kleine warme Schnitzel*
- *und vieles mehr.*

- **Salatbuffet:**
Verschiedene Gartensalate (Krautsalat, Kartoffelsalat, Gurkensalat, usw....)

- **Nachspeise wahlweise:**

<i>süß wie z.B.:</i>	<i>Bayrisch Creme</i>
<i>Apfelstrudel</i>	<i>Topfenstrudel</i>

- **Oder: Käseauswahl**

*Selbstgebackenes Brot nach Omas Rezept, frische Brezen und verschiedene
Sorten Semmeln*



Warmes Bayrisches Buffet:

(Umfang der Speiseauswahl nach Personenzahl)

*gefüllter Schweinebauch
Rollbraten
Kalbshaxen
Spanferkelbraten
Grillhähnchen
Tellerfleisch
Fleischküchle
Lammbraten
Leberkäse
Bauernbradl
Zanderfilet*

*Schweinshaxen
Rindsrouladen
Enten
Ochsenfleisch mit Ei abgeröstet
Geschmortes Rinderherz in Burgundersauce
Münchner Schnitzel gefüllt mit scharfem Senf
verschiedene Würstl
Kartoffeleintopf
Forelle*

- *Beilagen wie z.B.:*

*Hausgemachte Spätzle
Semmelknödel
Käsespätzle
Blaukraut
Sauerkraut
Rahmwirsing*

*Kartoffelknödel
Schupfnudeln
Bratkartoffeln
Bayrisch Kraut
Frisches Gartengemüse*

- *Salatbuffet:*

*Verschiedene Gartensalate (Weißkrautsalat, Blaukrautsalat, Gurkensalat, usw....)
Kartoffelsalat
Endivien-Kartoffelsalat
Nudelsalat mit frischem Gemüse
Rindfleischsalat*

*Saure Semmelknödel
Feldsalat
Eiersalat*

- *Nachspeise wahlweise:*

*süß wie z.B.:
Apfelstrudel
Kaiserschmarrn*

*Bayrisch Creme
Topfenstrudel*

Oder: Käseauswahl

Gerne lassen sich auch diese beiden Buffets kombinieren zu einem Kalt-Warmen bayrischen Buffet als geschmacklichen Höhepunkt für Ihre Feier.



Das italienische Buffet des Gasthof Asum

Antipasti: *Mozzarella mit Tomate
Schinken-Melone
Carpaccio
Kalbfleisch mit Thunfischsauce
Bruschetta
eingelegtes Gemüse
Meeresfrüchtesalat
gefüllte Pilzköpfe usw.
dazu Baguette*

Pasta: *verschiedene Nudelsorten mit unterschiedlichsten Saucen
z.B. Spaghetti, Tortellini, Lasagne, Gnocchi usw.
Risotto mit Pilzen und Erbsen*

Fleischspeisen: *Ossobucco Saltimbocca
Hühnerbrust verschiedene Filets
Lamm Fisch in Variationen*

Beilagen: *Gemüse in Variationen
Salate in Variationen*

Nachspeise: *Wahlweise: Frischer Fruchtsalat
Tiramisu
Oder: Käseauswahl*

Frühstücksbuffet:

- *Kaffee und verschiedene Tees*
- *eine Auswahl an Wurst*
- *eine Auswahl an Käse*
- *verschiedene Marmeladen und Konfitüren*
- *Honig Müsli*
- *Cornflakes Joghurt und Milch*
- *frischer Fruchtsalat verschiedene Säfte*
- *Rührei mit Schinken gekochte Eier*
- *Weißwurst, Wiener, Debreziner Butter*
- *usw.*

Selbstgebackenes Brot nach Omas Rezept, frische Brezen und verschiedene Sorten Semmeln



Fingerfood:

Hier eine kleine Auswahl:

- Canapees (Baguettescheiben belegt mit Schinken, Käse, Fisch usw.)	Stück € 1,45
- Canapees mit Roastbeef und Ente	Stück € 1,70
- Belegtes Brötchen (Schinken, Salami, Käse, Fisch)	Stück € 1,70
- Feinkostsalate in kleinen Partysemmeln	Stück € 1,70
- Kleine Fleisch-/Schinkenspieße	Stück € 1,70
- Kleine Fischspieße	Stück € 1,50
- Kleine Brotspieße pikant	Stück € 1,50
- Kleine Käsespieße pikant oder süß	Stück € 1,50
- Obazda-, Griebenschmalz- oder Schnittlauchbrot	Stück € 1,45
- Partymixsemmel mit warmen Schnitzel	Stück € 1,90
- Partymixsemmel mit warmen Fleischpflanzerl	Stück € 1,90
- Partymixsemmeln klein mit Frischkäse, Mettwurst usw.	Stück € 1,00
- Roggenschnitten	Stück € 1,70
- Schlemmersandwich	Stück € 1,70
- Croissant mit Camembert	Stück € 1,70
- Ciabatta mit Mozzarella und Tomate	Stück € 1,70
- Bruschetta (geröstete Brotscheiben mit Tomate)	Stück € 1,00
- Kleine Pizza	Stück € 1,70
- Überbackene, warme, kleine Häppchen mit Fleisch	Stück € 2,20
- kleine Hähnchenschenkel	Stück € 1,10
- Chick'n-Wings	Stück € 0,60
- Hähnchennuggets	Stück € 1,00
- Teriyaki Spieß (Fleischspieß mit Hähnchen oder Pute)	Stück € 2,00
- Dim Sum vegetarisch im Backteig	Stück € 1,00
- Garnelen im Backteig	Stück € 2,00
- Calamari-Ringe	Stück € 1,00
- Panierte Zwiebelringe	Stück € 1,00
- Panierte Champignonköpfe gefüllt	Stück € 0,50
- Kartoffeltaschen gefüllt mit Frischkäse	Stück € 1,70
- Chili Poppers (panierte Peperoni gefüllt mit Frischkäse)	Stück € 1,00
- Mini-Frühlingsrollen	Stück € 1,00
- Mozzarella-Sticks	Stück € 1,00
- Mini-Berliner gefüllt mit Konfitüre	Stück € 0,50
- Mini-Windbeutel gefüllt mit Sahne	Stück € 0,50
- Kleine Dessertkuchen	Stück € 1,30
- Mini-Pfannkuchen-Spieß	Stück € 1,80



Wir bieten Ihnen gerne auch unseren Voll-Service für Ihre Veranstaltung:

- *Zusätzliches Geschirr und Besteck*
- *Bedienungspersonal, Köche usw.*
- *Getränke und Gläser*
- *Bierzeltgarnituren, Stehtische, usw.*
- *Sonnenschirme usw.*

Besondere Wünsche ??? Bitte sprechen Sie mit uns!

Ihr Gasthof Asum



Speisenvorschläge á la Carte

Suppen

<i>Hochzeitssuppe</i>	2,60
<i>Brätknödelsuppe</i>	2,60
<i>Brätspätzlesuppe</i>	2,60
<i>Brätstockersuppe mit Backerbsen</i>	2,60
<i>Leberknödelsuppe</i>	2,60
<i>Leberspätzlesuppe</i>	2,60
<i>Maultaschensuppe</i>	2,60
<i>Pfannkuchensuppe</i>	2,60
<i>Käsestockersuppe</i>	2,60
<i>Rindfleischsuppe mit Nudel- und Fleischeinlage</i>	2,60
<i>Tiroler Sonntagssuppe</i>	2,60
<i>Zwiebelsuppe</i>	2,60
<i>Klare Gemüsesuppe (nach Saison)</i>	2,60
<i>Gemüsecremesuppe (nach Saison)</i>	2,60
<i>Minestrone</i>	2,60
<i>Forellencremesuppe</i>	2,60
<i>Italienische Tomatensuppe mit Kräutercroutons</i>	2,60
<i>Asiatische Gemüsesuppe mit Garnelen</i>	2,60

Hauptgerichte

Nudeln:

	normale Portion
<u><i>Spaghetti „Bolognese“ (Hackfleisch-Gemüsesauce)</i></u> <i>und gem. Salatteller</i>	6,80
<u><i>Spaghetti „Carbonara“ (Speck-Sahnesauce)</i></u> <i>und gem. Salatteller</i>	6,80
<u><i>Tortellini mit Hackfleischfüllung</i></u> <i>dazu Käsesauce und gem. Salatteller</i>	6,80
<u><i>Spaghetti „con Gambretti“ (mit Garnelen und Kirschtomaten)</i></u> <i>und gem. Salatteller</i>	9,30
<u><i>Spaghetti mit Meeresfrüchtesauce</i></u> <i>und gem. Salatteller</i>	6,80
<u><i>Spaghetti mit Shrimpssauce</i></u> <i>mit gem. Salatteller</i>	6,80



	normale Portion
<u>Spaghetti mit Gorgonzolasauce</u> dazu gem. Salatteller	6,80
<u>Spaghetti mit Pfifferlingrahmsauce</u> und gem. Salatteller	6,80
<u>Tagliatelle "all' arrabiata" (scharf)</u> mit gem. Salatteller	6,80
<u>Tagliatelle mit Tomaten-Austernpilz-Sauce</u> mit gem. Salatteller	6,80
<u>Tortellini mit Ricotta-Spinatfüllung</u> dazu Tomatensauce und gem. Salatteller	6,80
 <u>Geflügel:</u>	
<u>¼ Gans</u> mit Blaukraut, Kartoffelknödel und gem. Salatteller	13,40
<u>Gänsekeule</u> mit Blaukraut, Spätzle und gem. Salatteller	10,40
<u>¼ Ente</u> mit Blaukraut, Kartoffelknödel und gem. Salatteller	9,80
<u>Entenkeule</u> mit Blaukraut, Spätzle und gem. Salatteller	10,40
<u>Entenbrustfilet</u> mit Blaukraut, Kartoffelknödel und gem. Salatteller	10,40
<u>½ Hähnchen</u> mit Steakpommes und gem. Salatteller	8,20
<u>Hähnchenkeule</u> mit Steakpommes und gem. Salatteller	8,20
<u>Hähnchenbrustfilet gebacken</u> mit Pommes frites, Gemüse und gem. Salatteller	9,30
<u>Hähnchenbrustfilet in Käse-Ei-Hülle</u> mit Nudeln, Tomatensauce und gem. Salatteller	9,30
<u>Hähnchenbrustfilet im Kokosmantel</u> mit Früchtereis, Currysauce und gem. Salatteller	9,30



	normale Portion
<u>Hähnchenbrustfilet natur mit Mozzarella überbacken</u> dazu Ratatouillegemüse, Tagliatelle und gem. Salatteller	9,30
<u>Hähnchenbrustfilet „Orientalisch“</u> mit Rosinen-Mandel-Reis, Currysauce und gem. Salatteller	9,30
<u>Hähnchenbrustfilet in Erdnusssauce</u> mit Basmatireis und gem. Salatteller	9,30
<u>Hähnchenbrustfilet an Sauce Hollandaise</u> mit überbackenem Blumenkohl, Salzkartoffeln und gem. Salatteller	9,30
<u>Hähnchenbrustfilet an Pfifferlingrahmsauce</u> mit Tagliatelle und gem. Salatteller	9,30
<u>Putenschnitzel</u> mit Pommes frites und gem. Salatteller	7,90
<u>Truthahnschnitzel „Mailänder Art“</u> mit Spaghetti, Tomatensauce und gem. Salatteller	7,90
<u>Cordon bleu von der Pute</u> mit Pommes frites und gem. Salatteller	9,20
<u>Putensteak an Kräuterbutter</u> mit Pommes frites, Gemüse und gem. Salatteller	8,70
<u>Putensteak „Hawaii“</u> mit Reis, Curry-Früchtesauce und gem. Salatteller	8,70
<u>Putensteak mit Pfifferlingrahmsauce</u> dazu Spätzle und gem. Salatteller	9,30
<u>Allgäuer Schnitzel (Putensteak mit Speck und Tomate überbacken)</u> dazu Käsespätzle und gem. Salatteller	9,80
<u>Putensteak „italienisch“ mit Gemüse überbacken</u> dazu grünen Tagliatelle und gem. Salatteller	8,70
<u>Putenspieß in Paprikasauce</u> mit Reis und gem. Salatteller	8,70
<u>Putenbraten geschmort in Rahmsauce</u> mit Spätzle, Kroketten, Gemüse und gem. Salatteller	8,70
<u>Putenbrust gefüllt</u> mit Spätzle, Kroketten, Gemüse und gem. Salatteller	8,70
<u>Putenbrustfilet in Wirsingmantel</u> mit Rahmsauce, Spätzle und gem. Salatteller	9,30



	normale Portion
<u>Putenroulade „Südtiroler Art“</u> mit Tagliatelle, Schmorgemüse und gem. Salatteller	9,30
<u>Putenroulade „Florentiner Art“</u> mit Spaghetti und gem. Salatteller	9,30
<u>Currygeschnetztes von der Pute</u> mit Reis und gem. Salatteller	8,70
<u>Putengeschnetztes „süß-sauer“</u> mit Fruchtereis und gem. Salatteller	8,20
<u>Putengeschnetztes in Champignonrahmsauce</u> mit Spätzle, Rösti und gem. Salatteller	8,20
<u>Putenrahmgulasch auf Tagliatelle mit Käse überbacken</u> dazu Brokkoli und gem. Salatteller	8,20
<u>Puten-Pfifferlingspfanne (nach Saison)</u> mit Spätzle und gem. Salatteller	9,30
<u>Puten-Gemüse-Pfanne</u> mit Reis und gem. Salatteller	8,20
<u>Putenkeule gebraten</u> mit Spätzle, Gemüse und gem. Salatteller	8,70
 <u>Rind:</u>	
<u>Rinderbraten</u> mit Spätzle, Semmelknödel und gem. Salatteller	8,70
<u>Ochsenbraten</u> mit Semmelknödel, Blaukraut und gem. Salatteller	8,70
<u>Burgunderbraten</u> mit Spätzle, Blaukraut und gem. Salatteller	8,70
<u>Sauerbraten</u> mit Spätzle, Semmelknödel und gem. Salatteller	8,70
<u>Gemischter Braten (Rind, Kalb, Schwein)</u> mit Spätzle, Semmelknödel, Kroketten und gem. Salatteller	8,70
<u>Tafelspitz</u> mit Salzkartoffel, Rahmwirsing und gem. Salatteller	8,70



	normale Portion
<u>Ochsenschnitzel</u> mit Petersilienkartoffeln, Preiselbeeren und gem. Salatteller	10,90
<u>Rinderhüftsteak an Kräuterbutter</u> mit Mandel-Brokkoli, Röstitaler und gem. Salatteller	9,90
<u>Zwiebelrostbraten</u> mit Spätzle, Pommes frites und gem. Salatteller	9,90
<u>Pfeffersteak aus der Lende</u> mit Speckbohnen, Röstitaler und gem. Salatteller	9,90
<u>Boeuf Stroganoff</u> mit Brokkoli, Kartoffeltaler und gem. Salatteller	9,90
<u>Rinderlendensteak „Esterhazy“</u> mit scharfer Paprikasauce, Brokkoli, Salzkartoffeln und gem. Salatteller	9,90
<u>Entrecôte (Rinderlendensteak 250g)</u> mit Schwenkkartoffeln, Pfannengemüse und gem. Salatteller	12,50
<u>Rinderfilet mit frischen Steinpilzen (nach Saison)</u> dazu Rösti und gem. Salatteller	13,40
<u>Rinderfilet mit Mozzarella überbacken</u> dazu Tomatenspaghetti und gem. Salatteller	12,30
<u>Rinderfilet mit Waldpilzsauce</u> dazu Kartoffelgratin, Brokkoli und gem. Salatteller	12,30
<u>Rinderfiletsteak an Kräuterbutter</u> mit Röstitaler, Butterspeckbohnen und gem. Salatteller	12,30
<u>Rinderfiletsteak in Cognac-Pfeffer-Rahmsauce</u> mit Krokette, Gemüse und gem. Salatteller	12,30
<u>Rinderfiletsteak in Pfifferlingsrahmsauce</u> mit Tagliatelle und gem. Salatteller	12,30
<u>Tournedo (Rinderfilet Mittelstück 250 g) an Kräuterbutter</u> mit gegrilltem Maiskolben, Steakpommes und gem. Salatteller	14,50
<u>Rindergeschnetzeltes „Asiatische Art“</u> mit Glasnudeln und gem. Salatteller	8,70
<u>Ungarisches Rindergulasch</u> mit Reis und gem. Salatteller	8,70
<u>Rinderroulade „Bürgerlich“</u> mit Kartoffelpüree, Rahmgemüse und gem. Salatteller	8,70



normale
Portion

Kalb:

<u>Kalbsrahmbraten</u> mit Spätzle, Kroketten und gem. Salatteller	9,90
<u>Kalbsrollbraten</u> mit Spätzle, Kroketten und gem. Salatteller	9,90
<u>Kalbsbrust gefüllt</u> mit Spätzle, Gemüse und gem. Salatteller	9,90
<u>Kalbstafelspitz</u> mit Salzkartoffeln, Rahmkarotten und gem. Salatteller	12,30
<u>Original Wiener Kalbsschnitzel</u> mit Petersilienkartoffel, Preiselbeeren und gem. Salatteller	12,30
<u>Saltimbocca (Kalbsschnitzel gefüllt mit Südtiroler Schinken und Salbei)</u> dazu Spaghetti und gem. Salatteller	12,30
<u>Kalbsmedaillon überbacken mit Südtiroler Schinken und Mozzarella</u> dazu Tagliatelle, Schmorgemüse und gem. Salatteller	12,30
<u>Kalbsmedaillon überbacken mit Spargel und Käse</u> dazu Kartoffelgnocchi und gem. Salatteller	12,30
<u>Kalbsrückensteak an Kräuterbutter</u> mit Paprikagemüse, Röstitaler und gem. Salatteller	12,30
<u>Portion Kalbshaxe</u> mit Spätzle, Champagnerkraut und gem. Salatteller	9,90
<u>Ossobucco (Kalbsbeinscheiben in pikanter Tomatensauce geschmort)</u> mit Tagliatelle, Brokkoli und gem. Salatteller	9,90
<u>Kalbsroulade „Florentiner Art“</u> mit Spaghetti, Tomatensauce und gem. Salatteller	12,30
<u>„Ungarisches“ Kalbsgulasch</u> mit Nudeln und gem. Salatteller	9,90
<u>„Wiener“ Kalbsrahmgulasch</u> mit Spätzle und gem. Salatteller	9,90
<u>Züricher Kalbsgeschnetzeltes</u> mit Reis und gem. Salatteller	9,90



normale
Portion

Kalbsleber „Berliner Art“ (nicht im Außer-Haus-Service)
mit Kartoffelpüree und gem. Salatteller

9,90

Kalbstaschen gefüllt (Speck)
mit Tomaten-Zucchini-Gemüse, Kartoffeltaler und gem. Salatteller

12,30

Schwein:

½ Schweinshaxe
mit Spätzle, Kartoffelknödel und gem. Salatteller

7,70

Spanferkelhaxe
mit Kartoffelknödel, Spätzle und gem. Salatteller

7,90

Schweinebraten
mit Bayrisch Kraut, Kartoffelknödel und gem. Salatteller

7,70

Spanferkelbraten
mit Kartoffelknödel, Bayrisch Kraut und gem. Salatteller

7,90

Zigeunerbraten
mit Spätzle, Pommes frites und gem. Salatteller

7,90

Gemischter Braten (Schwein, Rind, Kalb)
mit Spätzle, Kroketten, Semmelknödel und gem. Salatteller

8,70

Bauernbrat'l
mit Kartoffel-, Karotten-, Knoblauchschnitz und gem. Salatteller

7,70

Gefüllte Schweinelende
mit Spätzle, Gemüse und gem. Salatteller

8,20

Gefüllter Schweinebauch
mit Spätzle, Kroketten und gem. Salatteller

7,70

Schweinehals gefüllt (Schlemmerbraten)
mit Salzkartoffel, Gemüse und gem. Salatteller

7,90

Drachenbraten (gefüllter Schweinehals)
mit Semmelknödel, Spätzle und gem. Salatteller

7,90

Kassler im Blätterteig
mit Spätzle, Butterspeckbohnen und gem. Salatteller

7,90

Gepökelter Schweinehals gefüllt
mit Semmelknödel, Spätzle und gem. Salatteller

7,90



	normale Portion
<u>Hackbraten</u> mit Kartoffelpüree, Gemüse und gem. Salatteller	7,70
<u>Allgäuer Hackbraten (mit Tomate und Käse überbacken)</u> dazu Spätzle und gem. Salatteller	7,90
<u>Schnitzel „Wiener Art“</u> mit Pommes frites und gem. Salatteller	7,90
<u>Schnitzel paniert „Toskaner Art“</u> mit Gemüsereis, Tomatensoße und gem. Salatteller	8,70
<u>Mailänder Schnitzel</u> mit Spaghetti, Tomatensauce und gem. Salatteller	7,90
<u>Schweizer Schnitzel (gefüllt mit Schinken und Käse)</u> dazu Pommes frites und gem. Salatteller	8,70
<u>Rahmschnitzel</u> mit Spätzle, Kroketten, Gemüse und gem. Salatteller	7,90
<u>Zigeunerschnitzel</u> mit Spätzle, Pommes frites und gem. Salatteller	7,90
<u>Champignonschnitzel</u> mit Spätzle, Kroketten, Gemüse und gem. Salatteller	7,90
<u>Kaiserschnitzel in Kapernsauce</u> mit Salzkartoffeln und gem. Salatteller	7,90
<u>Holzfällersteak</u> mit Speckbohnen, Steakpommes und gem. Salatteller	8,80
<u>Schwabenteller (Schweinerückensteak)</u> mit Spätzle, Gemüse und gem. Salatteller	8,80
<u>Schweinelende an Pfifferlingrahmsauce</u> mit Spätzle und gem. Salatteller	8,80
<u>Schweinelende „Provinzial“</u> mit Tagliatelle, Gartengemüse und gem. Salatteller	8,80
<u>Schweinelende „Tessiner Art“</u> mit Röstitaler und gem. Salatteller	8,80
<u>Schweinelende überbacken</u> mit Spätzle, Gemüse und gem. Salatteller	8,80
<u>Schweinelende überbacken „Balkan Art“</u> mit Reis, Kroketten und gem. Salatteller	8,80



	normale Portion
<u>Schweinefilet in Schwammerlsauce</u> mit Spätzle, Kroketten, Gemüse und gem. Salatteller	9,50
<u>Schweinefilet in Pfefferrahmsauce</u> mit Salzkartoffeln, Butterspeckbohnen und gem. Salatteller	9,50
<u>Schweinefilet mit frischen Steinpilzen</u> (nach Saison) dazu Spätzle, Serviettenknödel und gem. Salatteller	10,40
<u>Frische Rahmpfifferlinge mit Schweinefilet</u> (nach Saison) mit Spätzle, Kroketten und gem. Salatteller	10,40
<u>Schweinefilet im Wirsingmantel</u> dazu Spätzle, Kroketten und gem. Salatteller	9,50
<u>Schweinefilet gefüllt</u> mit Spätzle, Kroketten, Gemüse und gem. Salatteller	9,50
<u>Schweinefilet gefüllt im Blätterteig</u> mit Spätzle, Gemüse und gem. Salatteller	9,50
<u>Schweinefilet „Italienische Art“</u> mit Spaghetti, geschmortem Gemüse und gem. Salatteller	9,50
<u>Schweinefilet „Griechisch“</u> mit Zitronenkartoffel, Brokkoli und gem. Salatteller	9,50
<u>Schweinefilet überbacken</u> mit Spätzle, Kroketten, Gemüse und gem. Salatteller	9,50
<u>Schweinefilet „Hawaii“</u> mit Spätzle, Kroketten, Gemüse und gem. Salatteller	9,50
<u>Schweinefilet „Schweizer Art“</u> mit Spätzle, Kroketten, Gemüse und gem. Salatteller	9,50
<u>Schweinefilet mit Kürbisgemüse überbacken</u> (nach Saison) dazu Salzkartoffeln und gem. Salatteller	9,50
<u>Filettopf</u> Schweinefilet, Gemüse, Spätzle und Champignonsauce mit Käse überbacken, dazu gem. Salatteller	9,50
<u>Hüttenteller (Schweinefilet, Champignon, Speck mit Camembert überbacken)</u> dazu Pommes frites, Butterspeckbohnen und gem. Salatteller	9,50
<u>Filetspieß (Schwein)</u> mit Salzkartoffeln, Butterspeckbohnen und gem. Salatteller	10,40



	normale Portion
<u>Schaschlik</u> mit Reis und gem. Salatteller	7,90
<u>Spareribs</u> mit Steakpommies und gem. Salatteller	6,80
<u>Schweineröllchen „Jäger Art“</u> mit Spätzle, Kroketten, Gemüse und gem. Salatteller	8,80
<u>Würzige Schweineröllchen in Rahmsauce</u> mit Spätzle, Kroketten, Butterspeckbohnen und gem. Salatteller	8,80
<u>Schweinerahmgulasch</u> mit Spätzle und gem. Salatteller	8,20
<u>Szegediner Gulasch</u> mit Salzkartoffeln und gem. Salatteller	8,20
<u>Currygeschnetzeltes vom Schwein</u> mit Basmatireis und gem. Salatteller	8,20
<u>Schweinegeschnetzeltes „Shanghai“</u> mit Basmatireis und gem. Salatteller	8,20
<u>Schweinefiletspitzen in Champignonrahmsauce</u> mit Spätzle, Kroketten und gem. Salatteller	9,50
<u>Gyros</u> mit Pommes frites, Gemüse und gem. Salatteller	8,70
<u>Hubertuspfanne</u> mit Spätzle, Kroketten und gem. Salatteller	8,70
<u>Andalusische Fleischpfanne (Schweinefleisch)</u> mit Rösti, Gemüse und gem. Salatteller	8,70
<u>Balkanpfanne</u> mit Spätzle, Pommes frites und gem. Salatteller	8,70
<u>Fleischpflanzerl in Jägersauce</u> mit Nudel und gem. Salatteller	8,20
<u>Krautwickel</u> mit Kartoffelpüree und gem. Salatteller	8,20
<u>Cevapcici</u> mit Pommes frites, Djuvecreis und gem. Salatteller	8,20
<u>Schweineleber gebacken (nicht im Außer-Haus-Service)</u> mit Kartoffelpüree und gem. Salatteller	7,70



normale
Portion

Wild:

<u>Lammbraten</u> mit Rosmarinkartoffeln, Speckbohnen und gem. Salatteller	9,30
<u>Lammkeule</u> mit Salzkartoffel, Speckbohnen und gem. Salatteller	9,30
<u>Lammhaxe gebraten</u> mit Ratatouillegemüse, Rosmarinkartoffeln und gem. Salatteller	9,30
<u>Lammrücken an Kräuterjus</u> mit Rosmarinkartoffeln, Speckbohnen und gem. Salatteller	12,30
<u>Lammkareé mit Kräuterkruste überbacken</u> dazu Ratatouillegemüse, Rosmarinkartoffeln und gem. Salatteller	12,30
<u>Lammkotelett</u> mit Kartoffelgratin, Speckbohnen und gem. Salatteller	9,30
<u>Lammragout</u> mit bunten Tagliatelle und gem. Salatteller	9,30
<u>Hirtengulasch vom Lamm</u> mit Salzkartoffeln, Speckbohnen und gem. Salatteller	9,30
<u>Hirschbraten</u> mit Semmelknödel, Blaukraut und gem. Salatteller	9,80
<u>Hirschschnitzel</u> mit Spätzle, Preiselbeerbirne und gem. Salatteller	12,90
<u>Hirschmedaillon an Steinpilzsauce</u> mit Spätzle, Blaukraut und gem. Salatteller	13,90
<u>Hirschgulasch</u> mit Semmelknödel, Rosenkohl und gem. Salatteller	9,80
<u>Rehbraten</u> mit Spätzle, Blaukraut und gem. Salatteller	12,90
<u>Rehbraten „Hubertus Art“</u> mit Spätzle, Rosenkohl und gem. Salatteller	12,90
<u>Rehrücken</u> mit Spätzle, Speckrosenkohl und gem. Salatteller	15,80



	normale Portion
<u>Wildschweinbraten</u> mit Semmelknödel, Blaukraut und gem. Salatteller	9,90
<u>Wildschweinrücken</u> mit Kräuterspätzle, gebratenen Pilzen und gem. Salatteller	12,30
<u>Wildschweingulasch</u> mit Spätzle, Rosenkohl und gem. Salatteller	9,90
<u>Hasenkeule</u> mit Blaukraut, Brezenknödel und gem. Salatteller	9,80
<u>Hasenrückenfilet</u> mit Spätzle, Semmelknödel, Rosenkohl und gem. Salatteller	15,30
 <u>Fisch:</u>	
<u>Rotbarschfilet paniert</u> mit Kartoffelsalat und gem. Salatteller	9,30
<u>Rotbarschfilet mit Kräuterkruste</u> dazu Lauch-Limettengemüse, Salzkartoffeln und gem. Salatteller	9,30
<u>Fischtopf (Rotbarschfilet vom Grill auf Gemüsebett mit Käse überbacken)</u> dazu Salzkartoffeln und gem. Salatteller	9,30
<u>Seelachsfilet paniert</u> mit Kartoffelsalat und gem. Salatteller	9,30
<u>Seelachsfilet im Bierteig</u> mit Salzkartoffel, Brokkoli und gem. Salatteller	9,30
<u>Seelachsfilet vom Grill</u> mit Tomatensauce, Spaghetti und gem. Salatteller	9,30
<u>Pangasiusfilet natur vom Grill</u> mit buntem Gemüse, Dillkartoffeln und gem. Salatteller	9,30
<u>Kabeljaufilet natur vom Grill</u> mit Mandel-Blattspinat, Salzkartoffeln und gem. Salatteller	10,30
<u>Heilbuttsteak an Weißwein-Pfeffersauce</u> mit Salzkartoffel, Blattspinat und gem. Salatteller	10,30
<u>Heilbuttsteak an Rieslings-Senf-Sauce</u> mit Gemüsereis, Brokkoli und gem. Salatteller	10,30



	normale Portion
<u>Lachsfilet natur gebraten</u> mit Gemüsereis, Brokkoli und gem. Salatteller	10,30
<u>Lachsfilet an Meeresfrüchtesauce</u> mit Spaghetti, Brokkoli und gem. Salatteller	10,30
<u>Lachsfilet an Weißwein-Sauce</u> mit Gemüsereis, Lauch-Karottengemüse und gem. Salatteller	10,30
<u>Lachsfilet an Orangen-Pfeffer-Sauce</u> mit Brokkoli, Salzkartoffel und gem. Salatteller	10,30
<u>Lachsfilet an Shrimpssauce</u> mit Gemüse, Salzkartoffeln und gem. Salatteller	10,30
<u>Lachsfilet an Zitronen-Butter-Sauce</u> mit Brokkoli, Reis und gem. Salatteller	10,30
<u>Zanderfilet natur vom Grill</u> mit Blattspinat, Dillkartoffel und gem. Salatteller	10,30
<u>Zanderfilet an Weißweinsauce</u> mit Tomaten-Reis-Gratin und gem. Salatteller	10,30
<u>Zanderfilet mit Kartoffel-Kräuter-Kruste</u> dazu Blattspinat und gem. Salatteller	10,30
<u>Zanderfilet auf Tomaten-Lauchgemüse mit Käse überbacken</u> dazu Butterkartoffeln und gem. Salatteller	10,30
<u>Schollenfilet paniert</u> mit Kartoffelsalat und gem. Salatteller	10,30
<u>Schollenfilet in Kräuter-Eihülle</u> mit Butterkartoffeln und gem. Salatteller	10,30
<u>Schollenfilet vom Grill</u> mit Spargel-Risotto, Salzkartoffeln und gem. Salatteller	10,30
<u>Viktoriabarschfilet natur gebraten</u> mit Brokkoli, Salzkartoffeln und gem. Salatteller	10,30
<u>Steinbeiserfilet natur vom Grill</u> mit Petersilienkartoffel, Brokkoli und gem. Salatteller	10,30
<u>Seeteufelfilet vom Grill</u> mit Petersilienkartoffel, Brokkoli und gem. Salatteller	10,30
<u>Thunfischsteak</u> mit Risotto, Gemüse und gem. Salatteller	10,30



	normale Portion
<u>Jakobsmuscheln vom Grill</u> mit schwarzen Spaghetti, Gartengemüse und gem. Salatteller	10,30
<u>Fischgrillteller</u> mit Blattspinat, Butterkartoffeln und gem. Salatteller	12,30
<u>Lachsforelle mit frischen Kräuter in der Pfanne gebraten</u> dazu Salzkartoffel, Brokkoli und gem. Salatteller	11,50
<u>Saibling mit frischen Kräuter in der Pfanne gebraten</u> dazu Salzkartoffel, Brokkoli und gem. Salatteller	11,50
<u>Dorade gefüllt mit frischen Kräuter in der Pfanne gebraten</u> dazu Petersilienkartoffeln und gem. Salatteller	11,50
<u>Tintenfischringe gebacken</u> mit Sauce Remoulade und gem. Salatteller	8,20
<u>Tintenfischringe in Chili-Tomatensauce</u> mit Muschelnudeln und gem. Salatteller	9,30
<u>Meeresfrüchte in pikanter Tomatensauce</u> mit Spaghetti und gem. Salatteller	9,30
<u>Fischragout</u> mit Reis, Brokkoli und gem. Salatteller	9,30
<u>Asiatische Wokpfanne mit Fischfiletstreifen</u> dazu Reis und gem.. Salatteller	9,30
<u>Nudel-Garnelen-Pfanne</u> mit gem. Salatteller	9,30

Sonstiges:

<u>Blattsalat mit Putenbrustfiletstreifen</u> und frischen gebratenen Pilzen	7,20
<u>Blattsalat mit marinierten Rinderfiletstreifen</u> und frischen gebratenen Pilzen	7,20
<u>Blattsalat mit Lachsstreifen</u> und Weißbrot	7,20
<u>Blattsalat mit gebratenen Austernpilzen</u> und Weißbrot	7,20



	normale Portion
<u>Semmelknödel mit Rahmschwammerl</u> und gem. Salatteller	6,80
<u>Serviettenknödel mit frischen Rahmpfifferlingen</u> (nach Saison) und gem. Salatteller	9,30
<u>Gemüseschnitzel</u> mit Kartoffelsalat und gem. Salatteller	6,80
<u>Rösti „Schweizer Art“ mit Tomaten, Speck, Zwiebel, Käse überbacken</u> dazu gem. Salatteller	6,80
<u>Kartoffelgnocchi auf Blattspinat</u> mit gem. Salatteller	6,80
<u>Pasta-Pfanne mit gegrilltem Gemüse und Mozzarella überbacken</u> dazu gem. Salatteller	6,80
<u>Maultaschen abgeschmelzt</u> mit Kartoffelpüree und gem. Salatteller	6,80
<u>Vegetarisch (gebackene Austernpilze)</u> mit Gemüse, Käsespätzle und gem. Salatteller	7,70
<u>Vegetarisch (gebackene Auberginen)</u> mit Gemüse, Käsespätzle und gem. Salatteller	7,70
<u>Gemüseteller</u> mit gem. Salatteller	6,80
<u>Frische Pfifferlinge mit Ei</u> (nach Saison) dazu gem. Salatteller	9,30

Süßspeisen:

<u>Dampfnudel</u> mit Vanillesauce	4,80
<u>Germknödel gefüllt mit Zwetschgenmus</u> dazu Vanillesauce	4,80
<u>Kaiserschmarrn</u> mit Apfelmus	5,80
<u>Marillenknödel</u> mit Semmelbrösel-Buttersauce	4,80



	normale Portion
<u>Reisauflauf</u> mit Kirschen	4,80
<u>Quarkauflauf</u> mit frischem Obst	4,80

Spargel (nach Saison):

Spargel mit Schnitzel „Wiener Art“

dazu Salzkartoffel, Sauce Hollandaise und gem. Salatteller

Spargel mit Schweinefilet

dazu Salzkartoffel, Sauce Hollandaise und gem. Salatteller

Spargel „Doppelt“

mit Salzkartoffel, Schinken roh/gekocht, Sauce Hollandaise und gem. Salatteller

Spargel überbacken

mit Salzkartoffel, Schinken roh/gekocht, Sauce Hollandaise und gem. Salatteller

Spargel mit Putensteak

dazu Salzkartoffel, Sauce Hollandaise und gem. Salatteller

Spargel mit Rinderfilet

dazu Salzkartoffel, Sauce Hollandaise und gem. Salatteller

Spargel mit Kalbshende

dazu Salzkartoffel, Sauce Hollandaise und gem. Salatteller

Spargel mit Shrimpsomelette

dazu Salzkartoffel, Sauce Hollandaise und gem. Salatteller

Spargel mit Lachsfilet

dazu Salzkartoffel, Sauce Hollandaise und gem. Salatteller

Bärlauch (nach Saison):

Blattsalat mit Jakobsmuscheln und Bärlauchdressing

dazu Weißbrot

Schweinefilet mit Bärlauchsauce

mit Tagliatelle und gem. Salatteller



normale
Portion

Putenroulade mit Bärlauch und Schinken gefüllt
dazu Tagliatelle und gem. Salatteller

Putensteak mit Bärlauchsauce
mit Salzkartoffeln und gem. Salatteller

Rinderlendensteak mit Bärlauchsauce
mit Röstkartoffeln und gem. Salatteller

Rotbarschfilet mit Bärlauchkruste
dazu Blattspinat, Salzkartoffeln und gem. Salatteller

Tagliatelle mit Bärlauchsauce und Käse überbacken
dazu gem. Salatteller



Nachspeisen:

<i>Amaretto-Becher</i>	3,30
<i>Schoko- und Nusseis mit Amarettini, Amaretto und Sahne</i>	3,30
<i>Apfelküchle mit Walnusseis und Vanille-Eierlikörsauce</i>	4,80
<i>Apfelstrudel mit Vanilleeis und Sahne</i>	3,30
<i>Birnen-Rhabarberragout mit Walnusseis und Sahne</i>	3,90
<i>Bananensplit:</i>	3,30
<i>Schoko- und Vanilleeis mit einer Banane, Eierlikör, Schokosauce und Sahne</i>	3,30
<i>Brasilia:</i>	3,30
<i>Schoko- und Vanilleeis mit Eierlikör und Sahne</i>	3,30
<i>Erdbeerbecher: (nach Saison)</i>	3,30
<i>Frische Erdbeeren, Vanilleeis und Sahne</i>	3,30
<i>Früchtebecher:</i>	3,30
<i>Frische Früchte, gem. Eis und Sahne</i>	3,30
<i>Hawaiibecher:</i>	3,30
<i>Gem. Eis mit Ananasstücken, weißem Rum und Sahne</i>	3,30
<i>Heidelbeerpfannkuchen mit Vanilleeis und Sahne</i>	3,30
<i>Heiße Heidelbeeren mit Vanilleeis und Sahne</i>	3,30
<i>Heiße Himbeeren mit Vanilleeis und Sahne</i>	3,30
<i>Joghurtbecher:</i>	3,30
<i>Cremiger Joghurt, frische Früchte, gem. Eis und Sahne</i>	3,30
<i>Quarkpfannkuchen mit Vanilleeis und Sahne</i>	3,30
<i>Schwarzwaldbecher:</i>	3,30
<i>Schoko- und Vanilleeis mit Sauerkirschen, Kirschlikör und Sahne</i>	3,30
<i>Sektbecher:</i>	3,30
<i>Fruchtiges Zitroneneis mit prickelndem Sekt</i>	3,30
<i>Bayrisch Creme</i>	3,30
<i>Creme Caramell</i>	3,30
<i>Milchreis mit Kirschragout</i>	3,30
<i>Panna Cotta</i>	3,30
<i>Rote Grütze mit Vanilleeis und Sahne</i>	3,30
<i>Tiramisu</i>	3,30

Die Familie Asum und ihr Team wünscht Ihnen einen guten Appetit!