

Speisenauswahl

Auf den folgenden Seiten finden Sie unsere großzügigen Auswahlmöglichkeiten für Ihr individuelles Menü für Ihre nächste Veranstaltung im Bärenstadl Assling.

Sofern Fragen bezüglich der Inhaltsstoffe aufkommen, stehen wir Ihnen gerne zur Verfügung.

Wir freuen uns, Sie bald bei uns kulinarisch verwöhnen zu dürfen.

BÄRENSTADL

Der Ort als Bühne.

Vorspeisen

Vitello Tonnato
Kapern | Thunfischmayonnaise

Tatar vom Rind
Kapern | Olivenweißbrot | Butter

Carpaccio vom Rind
Pilze | Parmesan | Rucola

Parmaschinken mit Zuckermelone
Salatbouquet | Parmesan | Olivenweißbrot

Geräuchertes Forellenfilet
Salatbouquet | Oberskren | Olivenweißbrot

Lachstatar
Wildkräutersalat | Haselnuss | Olivenweißbrot

Thunfischtatar
Avocado | Wildkräutersalat | Ponzu

Mozzarella mit Kirschtomaten
Salatbouquet | Prosciutto

Gebratener Schafskäse im Speckmantel
Salatbouquet | marinierte Cocktailtomaten

Gratinierter Ziegenkäse
Honig | Pistazien | Rucola

Couscous- Fenchel Salat
Pfirsich

BÄRENSTADL

Der Ort als Bühne.

Suppen

Fleischsuppe | Kraftsuppe

Rindsuppe mit Frittaten
Rindsuppe mit Kräuterfrittaten
Rindsuppe mit gefüllten Frittatenrouladen
Rindsuppe mit Grießnockerln
Rindsuppe mit Kräuternockerln
Rindsuppe mit Milzschnitten
Rindsuppe mit Leberspätzle

Cremesuppe

Knoblauchcremesuppe
Bärlauchcremesuppe (Mitte April – Mitte Mai)
Spargelcremesuppe (Mitte April – Mitte Juni)
Apfel-Selleriecremesuppe
Kürbiscremesuppe (August – Dezember)
Tomatencremesuppe (April – Oktober)
Brokkolicremesuppe
Zucchinicremesuppe
Brennesselcremesuppe (Ende März – Anfang Juni)
Krensuppe
Almkassuppe

Kombination aus Fleischsuppe und Cremesuppe

Spezialsuppe

Hochzeitssuppe
Speckknödel | Leberknödel

Wildconsommé
mit eigene Farcenockerl

Apfel-Selleriecremesuppe
pochierter Zander

Karotten-Ingwercremesuppe
Garnele

Blumenkohlcremesuppe
Flusskrebs

Tomatenconsommé
Garnele

Krensuppe
Käsecroutons

BÄRENSTADL

Der Ort als Bühne.

Zwischengänge

Gegrillter Zander
Süß-saures Gemüsecurry | Topinamburschaum

Gebratenes Saiblingsfilet
Mango-Papaya-Gemüse | gebackene Schupfnudel

Pilzrisotto
Pilzvariation | Rucolaöl

Safranrisotto
Hühnergrammel | Parmesan

Frühlingsrolle
Salatbouquet | Kürbismayonnaise

Gefüllte Tomate
Ziegenkäse | Zucchini

Schlipfkrapfen
Nussbutter

Quiche Lorraine
Salatbouquet | Sauerrahm | Kräuter

Tagliatelle
Tomaten | Olive | Parmesan
auf Wunsch mit Garnelen

BÄRENSTADL

Der Ort als Bühne.

Hauptgänge

Rosagebratenes Filet vom Rind
Nusskruste | Gemüse | Kartoffelkroketten

Rindsfilet im Pfefferkräutermantel
Rahmige Pilze | Kartoffelgebäck

Surf & Turf
Rindsfilet | Garnele oder Fischfilet | Rahmpolenta | Romanesco
wahlweise Zander, Wolfsbarsch, Saibling, Wels oder Forelle

Rindsfilet und Ochsenbacke
Kartoffel-Selleriepüree | Speckbohnen

Rosa Rinderfilet im Kräutermantel & Schweinefilet auf Pfefferrahmsauce
Röstkartoffeln | Karotten - Zucchini Gemüse

Kalbsrücken in Rosmarin-Zucchinikruste
Lauchpüree | Spargel

Gegrillte Medaillons (Rind, Schwein & Huhn)
Pfefferrahmsauce | Röstkartoffeln | Karotten - Zucchini Gemüse

Schweinefilet im Prosciuttomantel
Kräuterrahm-, Pfeffer- oder Schwammerlsauce | Kartoffelgebäck | Gemüse

Geschmorte Ochsenbacke
Rotwein-Zwiebelsauce | Wurzelgemüse | Kartoffelpüree

Hirschrücken in Wacholderkruste
Rotkraut | Serviettenknödel

Gegrillter Saibling
Kartoffelmousseline | Junglauch | Hollandaise

Gebratener Wels
Safranrisotto | Spinat

Coq au Vin von der Keule
Kartoffelgratin | Gemüse

Geschmorter Sellerie
Gemüsejus | Selleriepüree | Selleriestroh

Blumenkohlsteak
Gemüsejus | Röstkartoffel | Prinzessinnenbohnen

BÄRENSTADL

Der Ort als Bühne.

Desserts

div. Mousse
Crumble | Sorbet / Eis

Tiramisu
Weißes Schokoladencrumble | Orange

Apfelschnitte
Vanilleeis | Eierlikörsauce

Erdbeer- oder Waldbeerlasagne

Griesflammerl
Fruchtspiegel

Brandteigkrapferl
Vanilleeis | Schokoladensauce

Gerne können Sie eigenen Kuchen mitbringen. Sollte dieser jedoch das Dessert in der Menüfolge ersetzen, berechnen wir ein Tellergeld.

BÄRENSTADL

Der Ort als Bühne.

Mitternachtssnack

Kleines Wiener Schnitzel vom Schwein
Kartoffelsalat

Hausgemachte Schlipfkrapfen (12 Stück)
Nussbutter

Chili con Carne
Jourgebäck

Gulaschsuppe
Jourgebäck

Gerstensuppe
Bauernbrot

Burger nach Wunsch

- Cheese Burger
- Vitello Tonnato Burger
- Pulled Pork Burger
- Vegetarischer Burger

Hot Dog nach Wunsch

- Vegetarischer Hot Dog
- Klassischer Hot Dog

BÄRENSTADL

Der Ort als Bühne.

Weihnachtsempfehlungen

Auf den folgenden Seiten finden Sie unsere winterlichen Speisen für Ihre nächste Veranstaltung im Bärenstadl Assling.

Neben einer einheitlichen Vorspeise, können zwei Suppen zur Auswahl vor Ort, zwei Hauptgänge (plus ggfs. einen vegetarischen Hauptgang) und ein einheitliches Dessert ausgewählt werden. Bitte beachten Sie, dass wir die Anzahl der jeweils ausgewählten Hauptgänge im Vorhinein wissen müssen.

Sollte sich Ihr perfekter Gang nicht darunter befinden, teilen Sie uns dies gerne mit und wir bemühen uns Ihre Wünsche umzusetzen.

Sofern Fragen bezüglich der Inhaltsstoffe aufkommen, stehen wir Ihnen gerne zur Verfügung.

Wir freuen uns, Sie bald bei uns kulinarisch verwöhnen zu dürfen.

BÄRENSTADL

Der Ort als Bühne.

Vorspeisen

Geräucherte Entenbrust
Rotkrautsalat | Granatapfel

Couscous- Fenchel Salat
Granatapfel

Geräucherter Hirschschenkel
Gratinierter Ziegenkäse | Honig | Pistazie | Rucola

Schafskäse im Speckmantel
Marinierte Cocktailtomaten | Rucola

Zu jeder Vorspeise servieren wir Brot vom heimischen Bäcker.

BÄRENSTADL

Der Ort als Bühne.

Suppen

Fleischsuppe | Kraftsuppe

Rindsuppe mit Frittaten
Rindsuppe mit gefüllten Frittatenrouladen
Rindsuppe mit Milzschnitten
Rindsuppe mit Leberreis

Französische Zwiebelsuppe
Käsecroutons

Cremesuppe

Kartoffelcremesuppe
Speck | Sauerrahm

Krensuppe
Käsecroutons

Karotten-Ingwercremesuppe
Kokoschips | rosa Pfeffer

Kürbiscremesuppe
Kürbiskerne | Kernöl

Kombination aus Fleischsuppe und Cremesuppe

BÄRENSTADL

Der Ort als Bühne.

Hauptgänge

Hauptgänge bei einheitlichem Hauptgang:

Duo vom Rind
Rindsfilet im Kräutermantel | Ochsenbacke
Rotweinjus | Kartoffelpüree | Zucchini Karotten Gemüse

Duo vom Rind und Kalb
Rindsfilet im Kräutermantel | Kalbstafelspitz
Rotweinjus | Kartoffelpüree | Zucchini Karotten Gemüse

Duo vom Kalb und Schwein
Kalbstafelspitz | Strohschwein im Kräutermantel
Rotweinjus | Kartoffelpüree | Zucchini Karotten Gemüse

In Rotwein geschmorrt Maishuhn
Kartoffelgratin | Wurzelgemüse

Hirschrücken in Wachholderkruste
Serviettenknödel | Rotkraut

Zusätzliche Hauptgänge bei zwei oder drei Hauptgängen:

In Rotwein geschmorrt Maishuhn
Kartoffelgratin | Wurzelgemüse

Gebratene Lachsforelle
Röstkartoffel | Zucchini Karotten Gemüse

Gebratener Seesaibling
Röstkartoffel | Zucchini Karotten Gemüse

Geschmorter Sellerie
Gemüsejus | Selleriepüree | Selleriestroh

Blumenkohlsteak
Gemüsejus | Röstkartoffel | Prinzessinnenbohnen

BÄRENSTADL

Der Ort als Bühne.

Dessert

Winterliches Schokoladenmousse
Lebkuchenchips | Honig | Erdnüsse

Weißes Schokoladenmousse
Karamellisierte Haselnuss | Granatapfel

Spekulatiustiramisu
Filetierte Orangen | Schokocrumble

Buchteln
Marille | Vanillesauce

BÄRENSTADL

Der Ort als Bühne.