

Ihre Veranstaltung

Herbst & Winter

(gültig von 01. Oktober 2018 bis 31. März 2019)

Liebe Gäste,

die nächste
Geburtstags-, Familien- oder
Hochzeitsfeier steht vor der Tür,
- immer stellt sich die Frage, wohin?

Kommen Sie zu uns!

Wir begrüßen Sie herzlich im



HOTEL & LANDGASTHOF
OSTERSEEN

Aperitif - Zum Empfang -

Sekt –Hausmarke- Rieslingsekt - trocken	0,1 l	31,00
Prosecco di Valdobriadene Bortolomiol	0,1 l	32,50
Champagner Taittinger Brut Reserve	0,1 l	62,50
Aperol Spritz Aperol, Mineral, Weißwein, Orange		5,50
Hugo Hollunder-Sirup, Mineral, Sekt, Limette, Minze		5,50
Hausgemachte Limonade Limette-Rosmarin (alkoholfrei)		4,10
„Osterseen Mule“ „The Duke“ Gin, Limette, Gurke, Ginger Ale		5,80
Granatapfel-Spritz Granatapfel (Kerne und Saft), Mineral, Sekt		6,00
Hugo Hollunder, Mineral, Sekt, Limette, Minze		5,50
Pils von der Faß-Bar (Ab 40 Personen)	0,3 l	3,50

Fingerfood

- Flammkuchen „klassisch“ (Schinken, Lauch, Zwiebel) 2,00
- Flammkuchen „mediterran“ (getrocknete Tomaten, Schafskäse, Olive) 2,30
- Kleines Fleischpflanzerl auf Kartoffelsalat 2,20
- Kleines Schnitzel auf Kartoffelsalat 3,30
- Asiatischer Flugenten-„Saté-Spieß“ (Koriander/Sesam) 3,50
- Roastbeef auf kleinem Salat und Sauce Remoulade 3,50
- Gekochter Schinken mit grünem Spargel 2,60
- Gemischte Canapés 2,00

- Tomaten-Mozzarella-Spieße 1,50
- Gebackener Blumenkohl auf Sauce Hollandaise 2,00
- Gemüseflan mit Kräuterdip 2,00
- Obazda mit Brezenecken 1,50
- Gemischter Salat im Gläßchen 2,00

- Weiße Tomaten-Creme mit Basilikumöl 2,50
- Bayrische Gazpacho mit Staudensellerie 2,50
- Karotten-Orangen-Creme mit gebratener Garnele 3,50
- Selleriecreme-Süppchen mit gebratenen Putenspieß 3,00

- Gebackene Garnele im Bierteig auf Sauce Remoulade 3,50
- Räucherlachs auf Kartoffelrösti und Kräuterquark 3,50
- Apfel-Shrips-Cocktail 3,50
- Gebeizter Lachs auf Meerrettichmousse 3,50
- Matjesfilet auf Rübensalat 3,00

Menüvorschläge - fertige Menüs -

Bitte wählen Sie nur 1 Menü aus. Gerne bieten wir Ihnen passende Wahlmöglichkeiten innerhalb Ihres Menüs an.

Menü „A“

Pastinakencremesuppe
mit krossen Kartoffelwürfeln

Spanferkelrollbraten
mit Bayerischkraut
und gebratenem Brez`n Knödel

Bayerisch-Creme-Törtchen mit
in Portwein eingelegter Feige
und Spekulatius-Eis

23,50

Menü „B“

Klare Rinderkraftbrühe
mit Leberspätzle
und Schnittlauch

Gesottene Ochsenbrust
mit frischem Meerrettich, auf buntem
Saisongemüse & Bratkartoffeln

Haselnuss Panna-Cotta
mit eingelegten Quitten
und Karamell-Eis

28,50

Menü „C“

Kürbiscremesuppe
mit Kerndl'n & Öl

1/4 ausgelöste Bauernente
mit Apfelblaukraut,
glasierten Maroni
und Kartoffelknödel

Apfelkücherl mit Tonkabohneneis
und frischer Minze

23,50

Menü „D“

Maronicremesuppe
mit frischer Gartenkresse

Gebratene Lachsforelle
mit Olivengnocchi, Brokkoli
und Kirschtomaten

Pistazien-Parfait
mit Gewürz-Orangen
und Zimtrumble

27,00

Menü „E“

Feldsalat mit gebratenem Speck
und Champignons

Gebratene Rinderlende mit
Schmortomaten, glasierten Pastinaken
& Kartoffelbaumkuchen

Marmoriertes Schokoladenmousse
mit Portwein-Birne und Hippe

32,50

Menü „F“

Gebeizte bayrischer Lachsforelle
mit Meerrettich-Mousse
und mariniertem Fenchelsalat

Wildessenz
mit Markklösschen
und Schnittlauch

Kalbslende – rosa am Stück gebraten –
mit Schalottenjus, Thymian-
Kartoffelpüree & Schmorradicchio

Mohnbiskuit – saftig getränkt,
mit eingelegten Kumquats
und Vanilleeis

39,50

Unser Gala-Menü

Amuse-Bouche

Geräucherte Forelle
Meerrettich | Gurke | Dill

Pilzessenz
Salbei | Frischkäse

Jakobsmuschel
Linse | Koriander | Noilly Prat

Sorbet
Grapefruit | Melisse

Allgäuer Rinderfilet
Kartoffel | Schalotten | Wurzelgemüse

Schokolade
Mango | Joghurt | Minze

74,00

Lassen Sie sich und Ihre Gäste
überraschen! Die moderne Schreibweise
dieses Gala Menü's regt so manches
Tisch-Gespräch an und verstärkt
den „Aha-Effekt“.

So wird aus Ihrem Menü ein gelungenes
Erlebnis für Ihre Gäste.

Sie möchten sich Ihre Lieblings-Speisen
selbst zu einen Menü zusammenstellen?
Dann tun Sie das! – Bei uns ist das kein Problem

Vorspeisen & Salate - klassisch bis modern -

mit viel Blatt

Gemischter Salat – roh & Blatt – mit Croutons & allerlei Kerndl`n	5,50
Bunte Blattsalate mit in Speck gebratenem Ziegenkäse und gerösteten Schwarzbrotwürfeln	9,50
Baby-Spinat-Salat mit Gewürzgrapefruit und gebrannten Nüssen	9,50
Herbstliche/Winterliche Blattsalate mit marinierten Austernpilzen vom Grill	8,50

ohne viel Blatt

Geräuchertes Forellenfilet mit Baby-Spinat, krossen Süßkartoffelstangerl & Orangen-Estragon Creme Fraiche	10,50
Hausgebeizte bayrische Lachsforelle mit Meerrettich-Mousse und mariniertem Fenchelsalat	11,50
3erlei Bete-Carpaccio mit gerösteten Artischocken, Kürbiskerndl, bunten Kräutern & Schafskäse	9,80
Fein marinierte Ochsenbrustscheiben mit Radieserlstreifen, gerösteten Egerlingen & Gartenkresse	8,50
Beef Tatar vom Weiderind, mit Aritschockencreme, gebratenem Wachtelei und Salzbuttertost	12,50
Bayrische Tapas Rindsteak, Kräuterbutter Zander, Quinoa Grießstrudel, Pilze Bayerische Garnele, Aubergine Kürbis-Süppchen, Kerndl	10,80

Suppen - klar & gebunden -

Rinderkraftbrühe mit Mini-Grießnockerl & Schnittlauch	6,00
Sellerie-Apfel-Cremesuppe mit lila Kartoffelchips & Granny Smith	5,50
Kartoffel-Lauchcremesuppe mit geröstetem Speck und Croutons	5,50
Rote-Bete-Suppe mit Sauerrahm und Schwarzbrot-Croutons	5,50
Wildessenz mit Pistazien-Nockerl und Schnittlauch	6,50
Maronicremesuppe mit rotem Portwein & frischer Gartenkresse	6,00
Cremesuppe vom Winterkürbis mit Kernöl und Kürbiskerndl	5,50

Zwischengänge - warm -

Heimische Hirschfleisch-Pflanzerl mit Topinamburpüree, Staudensellerie & Jus	8,90
Hausgemachte Bandnudeln mit bunten Gemüsestreifen und Shrimps	9,50
Gebratene Jakobsmuscheln mit buntem Linsensalat & Korianderaromen	10,50
Gegrillte Riesengarnelen mit kleinem Kartoffelrösti, marinierter Avocado & Paprika-Aioli	10,50

Sorbets - eine gelungene Erfrischung -

(auf Wunsch auch mit Prosecco, Gin oder Wodka aufgegossen)

Kiwi-Minze	2,80
Orange-Inger	2,80
Osterseen-Mule	2,80
Grapefruit-Basilikum	2,80
Ananas-Kokos	2,80
Prosecco, Gin, Wodka	+ 2,50

Hauptgerichte - Fleisch -

Steaks & Kurzgebratenes

Gebratene Rinderlende mit Grilltomaten, Kartoffelbaumkuchen & glasierten Pastinaken	20,50
Kalbslende – rosa am Stück gebraten – mit Schalottenjus, Thymian-Kartoffelpüree & Schmorradicchio	21,50
Barbarie Flugentenbrust – rosa gebraten – mit geröstetem Kürbis-Lauchgemüse & Pommes Macaire	18,90
Allgäuer Rinderfilet mit Selleriepüree, rotem Zwiebelconfit, Speck-Bohnen und Schichtkartoffeln	32,00

Geschmort und gesotten

Geschmortes Ochsenbackerl in Burgundersauce mit Kartoffelpüree und buntem Saisongemüse	15,90
Hirschragout vom heimischen Wild, mit Preiselbeerjus, Schnittlauch-Semmelknödel & glasierten Pastinaken	16,50
Ochsenbrust vom Bayerischen Jungbullen, mit Rahmwirsing, Bouillonkartoffeln & Meerrettichsoße	15,30

Landgasthof Klassiker

1/4 ausgelöste Bauernente mit Apfelblaukraut, glasierten Maroni und Kartoffelknödel	13,50
Glasierter Kalbsbraten in Rahmsoße mit Egerlingen, hausgemachten Spätzle und Karottengemüse	14,50
Medaillons vom Schweinefilet mit Cognac-Rahmsoße, nussigem Brokkoli und Kartoffelrösti	16,50
Zwiebelrostbraten von der Rinderlende mit gebackenem Bohnenröllchen, Grilltomate & Röstkartoffeln	18,50
Wiener Schnitzel vom Milchkalb, mit hausgemachten Kartoffel-Speck-Salat und Preiselbeeren	20,50

Hauptgerichte - vegetarisch -

Kartoffel-Grieß-Strudel auf Junglauch-Rahm mit gebratenen Austernpilzen	12,50
Rote-Bete-Nudeln mit cremigem Blattspinat und gebröseltem Schafskäse	12,50
Kürbis-Risotto mit Kresseschaum, gebratenen Hokkaido-Scheiben, Kerndl & Öl	12,50
Gemüse-Lasagne mit Parmesankruste auf Tomaten-Lauch-Creme & Babyspinat *	12,90
Bunter Gemüsegarten mit Selleriepüree, Baby-Kartoffeln und Buttermandeln *	11,90

* auch als veganes Gericht möglich

Hauptgerichte - Fisch -

aus Seen von ganz nah

Gebratenes Lachsforellenfilet mit Weißweinschaum Olivengnocchi, Brokkoli & Kirschtomaten	17,90
Zanderfilet – auf der Haut gebraten – Auf Kürbisrisotto, sautiertem Endivien-Salat & Kürbiskernen	17,50
Saiblingsfilet – im Gewürzsud pochiert - mit Kartoffelstampf und Anis-Spitzkohl	18,90

aus dem Meer von weiter weg

Gebratenes Heilbuttfilet mit buntem Reis, Orangenglace und roh mariniertem Fenchelsalat	17,90
In Nussbutter confierter Kabeljau mit Granatapfelkernen, cremigen Belugalinsen & Kohlrabi Gemüse	17,90

Desserts - eis(kalt) & warm -

Apfelkücherl in Zimt und Zucker mit Vanilleeis	6,50
Lauwarmer Schokoladenbrownie mit Mangoragout, Joghurtsorbet und frischer Minze	8,00
Haselnuss Panna-Cotta mit eingelegten Quitten & Karamell-Eis	8,00
Mohnbiskuit –saftig getränkt – mit eingelegten Kumquats & Vanilleeis	7,50
Bayerisch-Creme-Törtchen mit in Portwein eingelegter Feige & Spekulatius-Eis	7,80
Winterlicher Bratapfel mit Apfelsorbet und Vanillecreme	7,50
Mousse von weißer und dunkler Schokolade mit winterlichem Zitrusfrüchtesalat und Hippe	7,50
Nussbutterparfait mit vacuum-marinierten Birnen und Riesling-Kristallen	8,50
Zweierlei von hausgemachten Sorbets mit frischen Früchten	6,00
Apfel–Zimt Tarte mit Tonkabohneneis und frischer Minze	7,50

Ihr Lieblingsgericht ist nicht dabei?
Kein Problem - gerne gehen wir auf
Ihre Wünsche ein und stellen Ihnen ein, für den Anlass
entsprechendes, perfektes Menü zusammen.

Vereinbaren Sie am besten gleich einen Termin bei uns und
lassen Sie sich von uns persönlich beraten.

Unsere Räumlichkeiten

Zirbelstüberl	bis 25 Pers.
Hochzeitsstube	bis 50 Pers.
Salettl	bis 80 Pers.
Festhalle	ab 100 Pers.

Ab einem 3-Gänge Menü bieten wir Ihnen einen Nachlass von
5% auf Ihr ausgesuchtes Menü

Wir freuen uns auf Sie

Ihr

Moritz Link
und das Team vom
Landgasthof Osterseen

Landgasthof Osterseen
Hofmark 9
82393 Iffeldorf
Tel. 08856/92860
www.landgasthof-osterseen.de
Email: Landgasthof@osterseen.de

Dienstag Ruhetag