

Meistertum

Sehr geehrte Gäste,

mit den folgenden Vorschlägen für Menü und Buffet möchten wir Ihnen einen ersten Eindruck vermitteln, welche Möglichkeiten Ihnen unsere Küche bietet.

Selbstverständlich sind wir Ihnen gerne bei der Menüzusammenstellung behilflich und informieren Sie auch über aktuelle saisonale Angebote.

Zu Ihrer Orientierung haben wir unsere Menüvorschläge in Kategorien eingeteilt, welches Ihnen die individuelle Findung erleichtern soll.

Aus dem Suppen, Vor – und Nachspeisen Angebot bitten wir Sie für **alle** vorab jeweils **EINES** auszuwählen, zur persönlichen Auswahl für Ihre Gäste bieten wir Ihnen gerne bis zu zwei verschiedene Hauptgänge in Ihrer Menükarte an.

Vegetarier oder Gäste mit Lebensmittelunverträglichkeit werden selbstverständlich separat bekocht.

Des Weiteren erbitten wir bis 7 Werktage vor der Veranstaltung die definitive Personenzahl anzugeben, die als Abrechnungsgrundlage dient.

Im Falle einer Abweichung nach oben wird die tatsächliche Teilnehmerzahl berechnet.

Wir freuen uns auf Sie und Ihre Gäste

Markus König und sein Team

Hütten-Empfang

Beginnen Sie Ihre Hüttenfeier mit einem leckeren Aperitif und empfangen Sie Ihre Gäste vor dem Hauptgang.

Aperitif

| | | | |
|------------------------|-------|---|------|
| Glas Prosecco | 0,1l | € | 3,80 |
| Aperol Spritz | 0,2l | € | 5,50 |
| Hugo - Holunder Spritz | 0,2l | € | 5,50 |
| Heißer Apfelwein | 0,25l | € | 2,00 |
| Glühwein | 0,2l | € | 3,00 |
| Mini Bier | 0,1l | € | 1,20 |

Vorschläge für Ihr individuelles Menü

Suppe

| | | |
|---------------------------------|---|------|
| Klare Brühe mit Einlage | € | 3,80 |
| Gebundene Suppen je nach Saison | € | 4,50 |

(Spargelcreme, Maronen, Kürbis, Rotebeete/ Meerrettich, Kartoffelsuppe u.v.m.)

Vorspeisen

| | | |
|---|---|------|
| Winterliche Blattsalate mit gebratener Geflügelleber, Marillen Chutney | € | 6,70 |
| Winterlicher Blattsalat mit gebratenen Garnelen | € | 9,20 |
| Feldsalat bäuerlich Speck, Croûtons, Körner | € | 5,20 |
| Gebratene Waldpilze auf Salat | € | 6,20 |
| Geräuchertes Forellenfilet auf buntem Linsensalat | € | 8,20 |
| Salat von weißem-und grünen Spargel, Röstbrot-scheiben | € | 6,60 |
| Kräutersalat mit lauwarmem Ziegenkäse | € | 8,20 |
| Tafelspitzsülze mit Sauce Tatar | € | 7,80 |
| Feines Räucherlachstatar an Salat | € | 8,60 |

Bitte beachten sie die jeweilige Saison

Hauptgänge

| | | |
|--|---|-------------|
| Ein Pfund Stangenspargel mit Schnitzelchen, Schinken, 100g Steak | € | nach Saison |
| Rinderrouladen mit Bohnengemüse und Salzkartoffeln | € | 13,50 |
| 200 g Rumpsteak mit Bratkartoffeln und Schmorzwiebel | € | 17,50 |
| Hüttengeschnetzeltes von der Pute mit Champignons und Spätzle | € | 11,20 |
| Würziges Paprikarahmgulasch mit Salzkartoffeln | € | 11,80 |
| Hirschbraten auf Wacholderrahm, Saisongemüse, Spätzle | € | 16,00 |
| Wildschweingulasch Blaukraut; Spätzle | € | 15,50 |
| Halbe Bauernente auf Balsamicosauce , Saisongemüse, Kartoffelknödel | € | 18,20 |
| Tafelspitz mit Grüner Sauce oder Meerrettichsauce, Salzkartoffeln | € | 12,50 |

Zur Gänsezeit

Ganze Gänse

im Menü ab vier Personen bitte sprechen Sie uns an

Fisch

| | | |
|---|---|-------------|
| Saiblingsfilet auf Schnittlauchsauce, Gemüseudeln | € | nach Saison |
| Lachsfilet auf Blattspinat und Salzkartoffeln | € | nach Saison |
| Zanderfilet auf Gemüseudeln | € | nach Saison |
| Seeteufel mit Zucchini-Tomatenragout und Butterreis | € | nach Saison |

Bitte beachten sie die jeweilige Saison

Vegetarisch

| | | |
|--|---|------|
| Allgäuer Kässpätzle mit braunen Zwiebeln | € | 8,50 |
| Südtiroler Auberginenaufauf | € | 9,50 |
| Blätterteigstrudel gefüllt mit frischem Blattspinat auf Tomatentunke | € | 8,50 |
| Schlutzkrapfen gefüllt je nach Saison | € | 8,50 |

Dessert

| | | |
|--|---|------|
| Glasierte Apfelränzchen, Vanilleeis | € | 5,50 |
| Bratapel, Marzipanfüllung, Vanillesoße | € | 5,50 |
| Vanilleeis, heißen Himbeeren | € | 5,50 |
| Crêpe Grand Manier, Eis | € | 6,00 |
| Crêpe mit Zimtzwetschgen, Eis | € | 6,50 |
| Eis mit Zimtzwetschgen | € | 5,50 |
| Topfenpalatschinken | € | 5,50 |
| marinierter Obstsalat mit Vanilleeis | € | 5,50 |
| Marillenknödel in Zimtbrösel | € | 5,50 |
| Bayrisch Kreme im Glaserl | € | 5,50 |

Bitte beachten sie die jeweilige Saison

zu später Stunde

Die Feier ist noch lange nicht vorbei.... Gerne bieten wir Ihnen und Ihren Gästen zu späterer Stunde eine leckere Käseplatte oder eine deftige Gulaschsuppe an.

Käseplatte

| | | |
|--|---|------|
| Käseauswahl und Verschiedenes aus der Region auf dem Brett serviert, bunt dekoriert mit Holzofenbrot | € | 8,20 |
|--|---|------|

Suppe

| | | |
|---|---|------|
| Deftige Gulaschsuppe mit Paprika und Kartoffelwürfel sowie Bauernbrot | € | 4,90 |
|---|---|------|

Buffets

Wenn Sie einzelne Speisen innerhalb des Buffets austauschen möchten, bitten wir um Verständnis dafür, dass der Preis pro Person neu kalkuliert werden muss.

Berghütten-Bufferf

Salatbuffet mit saisonalen Salaten wie z.B. Krautsalat, hausgemachter Kartoffelsalat, frische Blattsalate der Saison, Rettich, Tomate, Gurke u.v.m.

dazu

knuspriges Bauernbrot, Butter und Griebenschmalz

*

Klares Tafelspitzsüppchen mit Einlage
(wird serviert)

*

Allgäuerkasspatzn' mit Schmorzwiebeln und Bergkäs'

und

Krustenbraten mit kräftiger Dunkelbier-Sauce,
dazu Spätzle oder Semmelknödel

*

Als Dessert:

Bayerische Creme mit Fruchtmark & Tiroler Apfelstrudel mit Vanillesoße

*

Preis pro Person € 29,60

ab 30 Personen

Bayerisches Buffet

Salatbuffet mit u.a.
saisonalen Salaten, Krautsalat, Rettich, Karotte, Gurke,
Tomate, verschiedene Blattsalate u.v.m.

*

Leberknödelsuppe oder Kartoffelrahmsuppe
(wird serviert)

*

Knuspriger Spanferkelbraten mit Dunkelbier-Kümmelsauce,
Kartoffel- oder Semmelknödel und Bayerisch Kraut
und
geschmorte Lammhaxn mit Schmorgemüse, Kartoffelpüree

*

Als Dessert:
ofenfrischer Apfelstrudel mit Vanilleeis und Sahne
Weißbirtiramisu
Preis pro Person € 32,20

ab 30 Personen

Frühlings Buffet

Salatbuffet mit u.a.
saisonalen Salaten, Krautsalat, Rettich, Karotte, Gurke,
Tomate, verschiedene Blattsalate u.v.m.

*

Bärlauch oder Spargelcremesuppe
(wird serviert)

*

Frischer Spargel
und
Kalbstafelspitz mit grüner Sauce
Bouillon Kartoffel oder Salzkartoffel

*

Als Dessert:
Marinierte Erdbeeren
Weiße Mousse au chocolate
Preis pro Person - nach Saison-
ab 30 Personen

Sommer Buffet

Gazpacho oder geeistes Gurkensüppchen
(wird serviert)

*

Salatbuffet mit u.a.
saisonalen Blattsalaten, ,
Tomate-Mozzarella, Bauernsalat mit Schafskäse u.v.m.

*

BBQ

Mit Würstl, Steaks und Hähnchenbrust
sowie

Bayerische Spare-Ribs, Rosmarinkartoffeln, Maiskolben, Grillsauce
Folienkartoffeln mit Kräuterschmand

*

Als Dessert:

Beerengrütze mit Vanillesauce
Bayerisch Creme

Preis pro Person € 28,50
ab 30 Personen

Herbst Buffet

Salatbuffet mit u.a.
saisonalen Salaten, Krautsalat, Rettich, Karotte, Gurke,
Tomate, verschiedene Blattsalate u.v.m.

*

Kürbiscremesuppe oder Tafelspitzsuppe mit Einlage
(wird serviert)

*

Wildgulasch mit Semmelknödel und Wirsing
Geschmorte Entenkeule, gratinierte Kartoffeln

*

Als Dessert:

Apfeltarte
Buchtel mit Zwetschgen

Preis pro Person € 29,80
ab 30 Personen

Winter Buffet

Salatbuffet mit u.a.
saisonalen Salaten, Krautsalat, Rettich, Karotte, Gurke,
Tomate, verschiedene Blattsalate u.v.m.

*

Kartoffelcremesuppe oder Tafelspitzsuppe mit Einlage
(wird serviert)

*

Wildgulasch mit Semmelknödel und Blaukraut
und
Geschmorte Kalbshaxen Scheiben mit Wurzelgemüse, Salzkartoffeln

*

Als Dessert:
Topfenpalatschinken mit Zwetschgenröster
Mohnmousse

Preis pro Person € 33,80
ab 30 Personen

zu später Stunde

Die Feier ist noch lange nicht vorbei.... Gerne bieten wir Ihnen und Ihren Gästen zu späterer Stunde eine leckere Käseplatte oder eine deftige Gulaschsuppe an.

Auf dem Meisterturm wird jeder satt!

Käseplatte

Käseauswahl und
Verschiedenes aus der Region auf dem Brett serviert, bunt dekoriert
mit Holzofenbrot

8,20 € pro Person

Suppe

Deftige Gulaschsuppe
mit Paprika und Kartoffelwürfel sowie Bauernbrot

4,90 € pro Person

Weißes Gedeck mit Stoffservietten und Weingläsern: Sorgt für ein edleres Ambiente.
Preis pro Person 2,00 €. Kunstvolle Blumengestecke am Tisch. Preis nach Absprache.