

Menüwahl ABEND 2017

Name der Reservierung

Kundennummer

Reservierungsdatum

Wählen Sie eines unserer köstlichen Menüs und kreuzen Sie Ihre Wahl an (tischweise):

- Menü „Bauernpfandl“** **55,00 € pro Person**
Brotzeitbrett Herzhaft bayerisch, mit Holzknecht-, und Domreiterschinken, Pfefferbeisser, Handwurst, Mini-Fleischpflanzerl, Münchner Bierradi, Radieserl, Almkäse, Obatzda, Senf und Kren und großer Wiesnbreze
Bauernpfandl Eine herzhaft Kreation mit Kalbsbackerl und Spanferkelrücken, dazu Brezenknödel, Feldgemüse und Dunkelbiersauce
Dessertturm Variation aus Schokoladensoufflé, Kirschragout, Bayrisch Creme, Waldbeeren, Kaiserschmarrn, Zwetschgenröster und Apfelmus

Vegetarier/Veganer bitte vor Ort dem Servicemitarbeiter melden.

- Menü „Landente“** **59,00 € pro Person**
Brotzeitbrett Herzhaft bayerisch, mit Holzknecht-, und Domreiterschinken, Pfefferbeisser, Handwurst, Mini-Fleischpflanzerl, Münchner Bierradi, Radieserl, Almkäse, Obatzda, Senf und Kren und großer Wiesnbreze
Bauernente vom Gutshof Niederaltenburg Rösche Bauernente mit Majoranjus, Apfel-Preiselbeer-Rotkraut, geriebenen Kartoffelknödeln und gerösteten Brotwürfeln
Dessertturm Variation aus Schokoladensoufflé, Kirschragout, Bayrisch Creme, Waldbeeren, Kaiserschmarrn, Zwetschgenröster und Apfelmus

Vegetarier/Veganer bitte vor Ort dem Servicemitarbeiter melden.

- Menü „Wiesnpfandl“** **65,00 € pro Person**
Brotzeitbrett Herzhaft bayerisch, mit Holzknecht-, und Domreiterschinken, Pfefferbeisser, Handwurst, Mini-Fleischpflanzerl, Münchner Bierradi, Radieserl, Almkäse, Obatzda, Senf und Kren und großer Wiesnbreze
Wiesnpfandl Reichlich gefülltes Feinschmecker-Pfandl mit saftiger Kalbshaxe, bayrischem Rinderfilet, Spanferkelkotette, mit Kellerbier- und Schwammerlsauce, Rahmkartoffeln, Knödel und Herbstgemüse vom Markt
Dessertturm Variation aus Schokoladensoufflé, Kirschragout, Bayrisch Creme, Waldbeeren, Kaiserschmarrn, Zwetschgenröster und Apfelmus

Vegetarier/Veganer bitte vor Ort dem Servicemitarbeiter melden.

- Menü „Gourmetpfandl“** **89,00 € pro Person**
Gourmetbrett Allgäuer Edelschinken, pikantes Rindertatar, Hirschsalam, hausgemachte Entenpflanzerl, gebeizter Starnberger Seesaibling, Andechser Bergblumenkäse, Obatzda, Steinpilzfrischkäse, fein garniert mit Eiszapfen und Radieserl und großer Wiesnbreze
Gourmetpfandl Das Beste aus der Marstall-Küche: Bayrisches Lammkotelette, Ochsenfilet, Landentenbrust, Riesengarnelen, mit verschiedenen Saucen, Trüffelkartoffeln, Knödel und Minigemüse vom Viktualienmarkt
Dessertturm Variation aus Schokoladensoufflé, Kirschragout, Bayrisch Creme, Waldbeeren, Kaiserschmarrn, Zwetschgenröster und Apfelmus

Vegetarier/Veganer bitte vor Ort dem Servicemitarbeiter melden.

Zusätzlich:

- Marstall Editions Schnaps 2017** Limitierte Edition - Reisetbauer Edelobstbrand 4 cl (15,00 € pro Person)
 Champagner-Krügerl 2017 Limitierte Edition mit Jahresmotiv 0,25l (10,00€ pro Person)
 Moët & Chandon Impérial 1,5l (230,00 € pro Flasche) _____ Flasche(n)
 Moët & Chandon Rosé Impérial 1,5l (260,00 € pro Flasche) _____ Flasche(n)
 Ruinart Rosé 1,5l (315,00 € pro Flasche) _____ Flasche(n)

Ort, Datum

Unterschrift/Firmenstempel

NEU

Menüwahl MITTAG/NACHMITTAG 2017

Name der Reservierung

Kundennummer

Reservierungsdatum

Wählen Sie eines unserer köstlichen Mittagsmenüs und kreuzen Sie Ihre Wahl an (tischweise):

- Mittagsmenü „Wiesn-Hendl“** **35,00 € pro Person**
Brotzeitbrett Herzhaft bayerisch, mit Holzknecht-, und Domreiterschinken, Pfefferbeisser, Handwurst, Mini-Fleischpflanzerl, Münchner Bierradi, Radieserl, Almkäse, Obatzda, Senf und Kren und großer Wiesnbreze
½ Wiesn-Hendl aus Niederbayern mit lauwarmem Kartoffel-Radiesersalat
Topfenstrudel mit hausgemachtem Zwetschgenröster

Vegetarier/Vegener bitte vor Ort dem Servicemitarbeiter melden.

- Mittagsmenü „Wiener Schnitzel“** **42,50 € pro Person**
Brotzeitbrett Herzhaft bayerisch, mit Holzknecht-, und Domreiterschinken, Pfefferbeisser, Handwurst, Mini-Fleischpflanzerl, Münchner Bierradi, Radieserl, Almkäse, Obatzda, Senf und Kren und großer Wiesnbreze
Wiener Schnitzel saftiges Kalbsschnitzel in Butterschmalz herausgebacken, mit Kartoffel-Gurkensalat, Wildpreiselbeeren und Zitrone
Topfenstrudel mit hausgemachtem Zwetschgenröster

Vegetarier/Vegener bitte vor Ort dem Servicemitarbeiter melden.

Zusätzlich:

- Marstall Editions Schnaps 2017** Limitierte Edition - Reisetbauer Edelobstbrand 4 cl (15,00 € pro Person)
 Champagner-Krügerl 2017 Limitierte Edition mit Jahresmotiv 0,25l (10,00€ pro Person)
 Moët & Chandon Impérial 1,5l (230,00 € pro Flasche) _____ Flasche(n)
 Moët & Chandon Rosé Impérial 1,5l (260,00 € pro Flasche) _____ Flasche(n)
 Ruinart Rosé 1,5l (315,00 € pro Flasche) _____ Flasche(n)

Ort, Datum

Unterschrift/Firmenstempel