

# Menümappe 2012



Menüauswahl  
Buffetvariationen  
Fingerfoodbuffets  
Gabelbuffets

# UNSERE SCHLOSSKÜCHE IM ZYKLUS DER JAHRESZEITEN



Herzlich willkommen in unserem Schlossrestaurant.

Entsprechend unserem Leitsatz „Genuss für Leib und Seele“  
freuen wir uns darauf, Sie in unserem Hause auch  
kulinarisch aufs höchste Niveau zu verwöhnen.

Unser Küchenteam unter der Leitung von Herrn Ronny Scholder  
überrascht Sie gern mit täglich neuen Gaumenfreuden.  
Seien Sie gespannt auf Außergewöhnliches  
und die Kreativität eines Künstlers des Genusses.

Wir verwenden ausschließlich frische Zutaten der besten Qualität,  
die wir von regionalen Lieferanten aus dem Allgäu beziehen.

Unsere Menüauswahl und die Buffets variieren saisonbedingt.  
Gern sprechen wir diese, mit Ihnen persönlich ab.

Genießen Sie Ihr individuell abgestimmtes Wunschmenü,  
ein Schlossbuffet oder Ihr kulinarisches Pausen-Extra.

Es erwartet Sie ein unvergessliches kulinarisches Erlebnis  
zu jeder Jahreszeit.

## Kulinarische Pausen-Extras

- Kalte Appetithäppchen
  - Verschiedene Baguettes belegt mit
    - \*Schinken 2,65 Euro
    - \*Tortenbrie und Trauben 2,60 Euro
    - \* Frischkäse mit getr. Aprikosen und Rosmarin 2,40 Euro
    - \* Räucherlachs mit Senf-Dillsahne 3,10 Euro
    - \* Roastbeef mit Remoulade 3,20 Euro
    - \* Forellenfilet und Meerrettich 3,30 Euro
  - Mozzarellawürfel und Kirschtomate 2,15 Euro
  - Käsewürfel garniert (100g) 4,20 Euro
  - 1/2 Semmel belegt mit Schinken, Käse oder Salami 2,10 Euro
  - Laugenbrezel 1,40 Euro
  - Butterbrezel 1,90 Euro
  - Brezel mit Schinken belegt 2,50 Euro
- Warme Kleinigkeiten
  - Schinken/Käse - Croissant 2,20 Euro
  - Mini Pizza 1,50 Euro
  - Lauchquiche 2,60 Euro
  - Allgäuer Suppeneintopf (Rinderbrühe mit Rindfleisch, Nudeln und Gemüse) 7,50 Euro/l
- Süße Pausen
  - Hausgemachtes Sorbet (Fruchtsorte, je nach Saison) 5,80 Euro
  - Diverse Blechkuchen 2,10 Euro
  - Plundergebäck 2,20 Euro
  - Mini-Plundergebäck 1,45 Euro
  - Obstkuchen 2,45 Euro
  - Marmorkuchen 2,00 Euro
  - Muffins 2,00 Euro
- Frisch gepresste Fruchtsäfte 0,2 l
  - Orangensaft 4,50 Euro
  - Karottensaft 3,20 Euro
  - Apfelsaft 3,60 Euro

## Fingerfoodbuffet I:

- Tatar von der geräucherten Forelle mit Wasabi-Crème fraîche
- Mini Pizza mit Schinken
- Tramezzini mit Frischkäse, Schinken und Rucolapesto
- Crostini mit Aprikosen-Rosmarincreme
- Tarte Tatin von der Aubergine mit Serranoschinken
- Tomaten-Fetasalat mit Pinienkernen
- Maisplätzchen mit Guacamole und getrockneten Tomaten

19,50 Euro pro Person

## Fingerfoodbuffet II:

- Ratatouille-Crêpe Roulade mit Knoblauchdip
- Kokos-Chili Garnele auf Glasnudelsalat
- Gegrillte Aubergine mit Mozzarella und Oliventapenade
- Vitello tonnato
- Kartoffelrösti mit Parmaschinken
- Kichererbsen-Polentaterrine mit Blumenkohlsalat
- Roulade vom Schwarzfederhuhn mit Wurzelgemüsesalat
- Fleischpflanzerl auf mediterranem Kartoffelsalat

23,00 Euro pro Person



## Gabelbuffets

### Vorschlag 1:

- Mini Seelen mit Allgäuer Schinken und Melone
- Bauernbrot mit Obazda und Radieschen
- Meeresfrüchtesalat mit Gurke und Paprika
- Mariniertes Schweinefilet mit Rucola und Parmesan
- Gefüllte Poulardenbrust mit Sherrysauce und Kerbelrisotto
- Allgäuer Käsespätzle mit Röstzwiebeln
- Bayerische Creme mit Beerenragout

21,50 Euro pro Person

### Vorschlag 2:

- Brotauswahl mit Schmalz und Kräuterfrischkäse
- Salatbuffet mit Rohkost, Blattsalaten und zweierlei Dressings
- Glasnudelsalat mit Putenspieß
- Mit Mozzarella und Pesto gefüllte Aubergine auf Cous Cous
- Terrine vom Frischkäse und geräuchertem Saibling
- Gebeizte Entenbrust auf Linsensalat
- Tomatencremesuppe mit Thymianschöberl
- Lachs an Rieslingsauce mit Chili-Weißkraut und Limonenreis
- Kalbstafelspitz rosa gebraten an Madeirasauce mit Schupfnudeln
- Gemüsestrudel auf Ratatouillerrisotto mit Basilikumsauce
- Tarte von der Passionsfrucht
- Mousse von der Tonkabohne mit Ananas

28,50 Euro pro Person

### Vorschlag 3:

- Brotauswahl mit gesalzener Butter und Olivenfrischkäse
- Salatbuffet mit Rohkost und Blattsalaten sowie zweierlei Dressings
- Vitello tonnato mit Thunfisch und Brotchip
- Geräucherter Lachs mit Dillfrischkäse gefüllt
- Mit Limetten gebeizter Thunfisch auf Artischocken
- Kokos-Chili Garnele auf Kartoffel-Mangochutney
- Kräuterpofesen auf Ratatouillesalat mit Kerbeldip
- Rosa gebratener Rinderrücken an Portweinjus mit Wurzelgemüse und Schupfnudeln
- Zander an Rieslingsauce mit Pinienkernspinat und hausgemachte Tagliatelle
- Bayerische Creme mit Kirschen
- Crème brûlée von der Kokosnuss
- Mousse von der Zartbitterschokolade mit Ananas

36,00 Euro pro Person

## Beispiele aus unseren Pauschalen:

### Vorspeisen:

- Tomaten-Mozzarellasalat mit Rucola in Pinienkern dressing
- Frischkäseterrine mit Pesto Rosso und marinierten Blattsalaten
- Tatar vom heimischen Rind mit Korianderdip und Friséesalat
- Bunte Salate vom Buffet
- Tarte Tatin von der Aubergine mit Landschinken

### Hauptgänge:

- Schweinerückensteak mit Rosmarinjus, Ratatouillegemüse und Parmesanrisotto
- Gebratene Maishähnchenbrust mit Spargelragout und neuen Kartoffeln
- Rosa gebratene Entenbrust mit Balsamico-Kirschsauce, Schwarzwurzelgemüse und Römischen Nocken
- Zanderfilet mit Rieslingschaum und Artischockengröstl
- Kap Seehecht mit Bärlauchsauce und Tagliatelle

### Dessert:

- Halbgefrorenes von der Tonkabohne mit Pfirsichkompott
- Mousse von der Birne und weißer Schokolade mit Williamsgelee, süßem Pesto und karamellisiertem Strudelblatt
- Kürbiskernparfait mit Beerensauce
- Melonenkaltschale mit Limonensorbet

### Vegetarisch:

- Glasnudelsalat mit vegetarischen Frühlingsrollen und Sprossen
- Terrine vom Blumenkohl mit Chili, Kartoffelcroûtons und Blattsalaten in Haselnußdressing
- Ricotta-Spinattortellini mit scharfer Peperonata und Kaiserschoten
- Kartoffelbuchteln mit Lauch und Pfifferlingen in Rahm
- Tofu im Sesammantel mit süß-sauer Sauce und Wokgemüse

## Frühlingsmenü

Ein Gruß aus der Küche

\* \* \* \*

Duett vom Thunfisch mit Zuckerschotensalat  
Mangochutney und Wasabiespuma

\* \* \* \*

Bärlauchschaumsuppe mit Garnelen-Cannelloni  
und gebackenem Wachtelei

\* \* \* \*

Lammrücken unter der Kruste von getrockneten Tomaten  
und Oliven mit Portweinsauce  
Spargelragout und Kartoffelpüree

\* \* \* \*

Geliertes Rhabarbersüppchen  
mit Champagnereis und Schokoladenravioli

55,00 Euro pro Person



## Sommermenü

Ein Gruß aus der Küche

\* \* \* \*

Terrine von Zander und Lachs  
mit Artischockensalat

\* \* \* \*

Tomatenkraftbrühe mit Jakobsmuschelravioli  
Tomaten–Grießnockerl und Avocadocrostini

\* \* \* \*

Rosa gebratener Kalbsrücken mit Portweinjus  
Ratatouillegemüse und Kartoffelsoufflé

\* \* \* \*

Duett von der Erdbeere  
mit Holunderblütensabayone und Minzpesto

52,00 Euro pro Person



## Herbstmenü

Ein Gruß aus der Küche

\* \* \* \*

Terrine vom Tafelspitz  
mit Gemüse an Berglinsenvinaigrette  
Feldsalat und Sellerieravioli in Haselnussdressing

\* \* \* \*

Gebratenes Wallerfilet mit Estragonschaum  
Himmel und Erdepüree an Schalottenspinat

\* \* \* \*

Rosa gebratene Entenbrust an süßer Pfeffersauce  
cremige Schwarzwurzeln und Kürbis-Kartoffelroulade

\* \* \* \*

Zwetschgen-Quarkknödel mit Rosmarinstreusel  
und hausgemachtem Sauerrahmeis

51,00 Euro pro Person



## Wintermenü

Ein Gruß aus der Küche

\* \* \* \*

Roulade vom Stubenkücken im Baumkuchenmantel  
mit Feigenchutney und Feldsalat

\* \* \* \*

Zander auf Safran-Chorizo Risotto  
mit Topinamburnage und Rote Bete

\* \* \* \*

Crêpinette vom Rehrücken  
mit Kubebenpfeffersauce, glasierten Maronen  
getrüffeltem Wirsing und Kartoffelbuchteln

\* \* \* \*

Lauwarmer Schokoladenkuchen  
mit weißem Zimteis und Ragout von Zwergorangen

59,00 Euro pro Person



## Schlossbuffet

- Auswahl an Brotsorten mit gesalzener Butter
- Roulade von der Perlhuhnbrust mit Kräuterfüllung und Feigen-Senfsauce
- Auswahl an geräucherten Fischen mit Dillsauce und Sahnemeerrettich
- Rosa gebratenes Kalb auf gegrilltem Antipasti Gemüse
- Terrine von Frischkäse und Basilikum mit gebratener Garnele
- Rucolasalat mit Feta und Pinienkernen
  
- Selleriecremesuppe mit Trüffelöl und Lammcannelloni
  
- Rosa gebratene Entenbrust auf Chili-Weißkraut mit Kartoffelroulade
- Atlantik Seezunge auf Gurkengemüse und hausgemachten Tagliatelle
- Gratin von Kartoffeln, Zucchini, getrockneten Tomaten und Oliven mit Avocadodip
  
- Sauerrahmtarte mit Passionsfruchtgelee
- Mousse von der Zartbitterschokolade mit Ananassalat und Chilizucker
- Buttermilchterriner mit Beerenragout

34,00 Euro pro Person



## Bayerisches Buffet

- Verschiedene Brotsorten mit Griebenschmalz
- Tafelspitzsülze mit Meerrettichschmand
- Geräuchertes Allgäuer Forellenfilet mit Senf-Dillsauce
- Linsen-Kartoffelrösti mit Kräutercremefraîche
- Wurstsalat mit Bergkäse
- Fleischpflanzerl auf Kartoffel-Radieschensalat
  
- Kraftbrühe mit Brätstrudel und Flädle
  
- Spanferkel-Krustenbraten mit Senfsauce und Schupfnudeln
- Gemüseaultaschen mit Bergkäse gratiniert auf Wurzelgemüse und Röstzwiebeln
- Sanft gegarte Lachsforelle an Rieslingsauce mit Krautkräpfen
  
- Bayerische Creme mit Fruchtsauce
- Apfelstrudel mit Vanillesauce
- Käsebrett mit Allgäuer Käsevariationen

29,00 Euro pro Person



## Italienisches Buffet

- Ciabatta mit Olivenöl
- Antipastigemüse mit Parmesanspänen und Rucola
- Tomate-Mozzarella mit Basilikumpesto
- Parmaschinken mit Melone
- Meeresfrüchtesalat mit Oliven und Avocado
- Vitello Tonnato mit Thunfischsauce
  
- Ratatouilleessenz mit Ricottaravioli und Olivencroûtons
  
- Mit Salbei gefülltes Maishähnchen auf Ratatouillegemüse und hausgemachte Pestospaghetti
- Lachs mit getrockneten Tomaten gespickt an Kräuterrisotto und mediterranem Fenchel
- Spinat-Pilzlasagne mit Gorgonzola
  
- Tiramisu mit Moccasabayone
- Süße Polentaterrine mit Limetten-Mascarponesauce
- Panna Cotta mit Kirschen

29,00 Euro pro Person



Alle Preise inkl. der gesetzlichen Mehrwertsteuer.