



PARK-HOTEL  
*Egerner Höfe*  
ROTTACH-EGERN



Details und Informationen



## *Kleinigkeiten für Empfänge*

<b>FINGERFOOD</b>	pro Stück
Bauernbrot mit Schnittlauch und Radieserl	2,70 Euro
Kleine Kalbsfleischpflanzerl auf Senfwirsing	3,90 Euro
Quiche Lorraine	2,90 Euro
Jausenspieß (Pfefferfleisch, Kaminwurz'n, Gurke, Bergkas, Radieserl)	4,10 Euro
<b>CANAPÉS</b>	pro Stück
mit hausgebeiztem Lachs	4,40 Euro
mit geräuchertem Forellenfilet	3,90 Euro
mit Scampi	4,90 Euro
mit Roastbeef	4,40 Euro
mit Parmaschinken	4,10 Euro
mit Frischkäse	3,20 Euro
mit Käse von der Naturkäserei Tegernseer Land	3,40 Euro
<b>SÜPPCHEN IN DER MOCCA-TASSE</b>	pro Stück
Kartoffelschaumsuppe mit Majoransahne	3,80 Euro
Cocos-Currysüppchen	4,10 Euro
Krustentier-Ingwersüppchen	4,10 Euro
<b>BAYERISCHES FLYING BUFFET</b>	pro Stück
Geröstetes Vinschgerl mit 1-jährigem Bauernspeck und Meerrettich	2,70 Euro
Tegernseer Schnitzel in Fassbutter gebraten mit Kartoffel-Radiesersalat	4,30 Euro
Buttermilchsülzerl mit Lachsforelle	3,80 Euro
Rahmnockerl mit Rosmarinhonig und Balsamico	2,70 Euro
Geschmortes Rind mit Grießnockerl	3,30 Euro
Unser Tegernseer Hot Dog	3,80 Euro
In Sauerrahm gebackenes Maishendl auf Gurkensalat	4,30 Euro
Marinierter Schweinebraten mit Semmelknödelsalat	3,20 Euro
<b>LÖFFEL-AMUSE GUEULE</b>	pro Stück
Getrüffelter Frischkäse auf Zucchini-salat	3,90 Euro
Praline von der Gänseleber	5,90 Euro
Kotelette von der Wachtel auf Selleriepüree	4,40 Euro
Hummerkrabbe in Kokos gebacken auf Apfel-Mangosalat	4,90 Euro
Kalbsbriesstrudel auf Trüffelcreme	5,10 Euro
Tomatenschaum mit Süßwassergarnelen	4,90 Euro
Schwarzer Zander mit Limonendip	5,90 Euro
Praline von Gambas auf Avocado-Chili-Creme	4,70 Euro

## *Getränkete*

### APERITIF

Laurent Perrier Brut LP	0,75 l	92,00 Euro
Laurent Perrier Brut Rosé	0,75 l	185,00 Euro
Taittinger Brut Réserve	0,75 l	92,00 Euro
Moët & Chandon Brut Impérial	0,75 l	95,00 Euro
Moët & Chandon Rosé Impérial	0,75 l	125,00 Euro
Perlwein Herzog von Württemberg	0,75 l	48,00 Euro
2008 Erbacher Honigberg, Rieslingsekt brut		
Sektmanufaktur Bardong, Rheingau	0,75 l	59,00 Euro
Aperol Sprizz / Hugo	Glas	9,50 Euro
Egerner Sprizz	Glas	9,50 Euro
Campari Soda	0,2 l	8,50 Euro
Campari Orange	0,2 l	9,50 Euro
Martini dry / bianco / rosso	5 cl	6,50 Euro
Cynar Soda	0,2 l	8,50 Euro
San Bitter Soda	0,2 l	5,80 Euro

### SOFTGETRÄNKE

Adelholzener Classic	0,75 l	8,50 Euro
Apfelschorle	0,5 l	4,20 Euro
Coca Cola	0,2 l	3,60 Euro
Coca Cola light	0,2 l	3,60 Euro
Fanta	0,2 l	3,60 Euro
Sprite	0,2 l	3,60 Euro
Mezzo Mix	0,4 l	4,60 Euro
Tonic Water	0,2 l	3,60 Euro
Bitter Lemon	0,2 l	3,60 Euro
Ginger Ale	0,2 l	3,60 Euro
Red Bull	0,25 l	5,50 Euro

### BIER

Egerner Goldblonde Premium Bier	0,3 l	4,70 Euro
Tegernseer Hell	0,5 l	4,70 Euro
Tegernseer Dunkel	0,5 l	4,70 Euro
Ayinger Weißbier	0,5 l	4,90 Euro
Ayinger leichtes Weißbier	0,5 l	4,90 Euro
Ayinger dunkles Weißbier	0,5 l	4,90 Euro
Hopf alkoholfreies Weißbier	0,5 l	4,90 Euro
Bitburger Pils	0,3 l	4,60 Euro



## DIGESTIF

Von der Brennerei Lantenhammer aus Schliersee

Williamsbrand naturtrüb 42 Vol%	2 cl	9,50 Euro
Wildkirsche 42 Vol%	2 cl	12,50 Euro
Holzfass Edelobstler 40 Vol%	2 cl	7,80 Euro
Gebirgsenzian 40 Vol%	2 cl	6,00 Euro
Ramazotti 30 Vol%	4 cl	7,50 Euro
Averna 38 Vol%	4 cl	7,50 Euro

## HEISSGETRÄNKE - KAFFEE VON DER PRIVAT RÖSTEREI DINZLER VOM IRSCHENBERG

Tasse Kaffee	3,20 Euro
Portion Kaffee	5,20 Euro
Espresso	3,30 Euro
Cappuccino	3,90 Euro
Latte Macchiato	4,20 Euro
Kanne Kaffee	18,00 Euro

Alle Kaffeegetränke erhalten Sie auch koffeinfrei.

Kanne Tee	12,00 Euro
Heiße Schokolade, Portion oder Haferl	4,90 Euro
Glas Milch, kalt oder warm	2,60 Euro
Irish Coffee	11,00 Euro

## *Menübausteine*

Stellen Sie sich Ihr Wunsch Menü zusammen.  
Gerne hilft Ihnen unser Direktor für Küche und Restaurationen Herr Michael Fell dabei.

### VORSPEISEN

Geräuchertes Forellenfilet mit Wurzelgemüse und Meerrettich	13,00 Euro
Salatkomposition von der bayrischen Wachtel und Gartengemüse	16,00 Euro
Carpaccio vom Zander und Saibling mit Tomate und Sauerrahm	14,00 Euro
Bauerngockel „gebacken“ auf Kartoffel-Radiesersalat mit Limone	14,00 Euro
Knusprige Kartoffel mit Saibling und marinierten Wildkräutern	16,00 Euro
Tatar vom bayrischen Angusrind mit Rösti und Crème fraîche	18,00 Euro
Filet von der Bachforelle mit knusprigem Vinschgerl und Sellerie	16,00 Euro
Mariniertes und gebackenes Gartengemüse mit Kerbelschaum und Ofentomaten	14,00 Euro
Steckerlfisch vom Zander mit Dill, schwarzem Rettich und Limone	16,00 Euro
Gebackenes Saiblingstatar mit Gurke und Sauerrahm	16,00 Euro

### SUPPEN UND ZWISCHENGERICHTE

Rahmsüppchen vom Feldsalat mit Kaminwurz'n	11,00 Euro
Zweierlei vom Sellerie, Essenz und Schaum mit ihren Beilagen	11,00 Euro
Tomatisiertes Rahmsüppchen vom jungen Lauch mit Tatar von der Bachforelle	11,00 Euro
Kartoffelsuppe mit Liebstöckel und Kalbsfleischpflanzerl	11,00 Euro
Maronenschaumsuppe mit Madeira und Croustini	11,00 Euro
Abgeschmolzene Kartoffelnocken mit Almerer Kas, Schmorzwiebeln und Feldsalat	12,00 Euro
Bayrische Wachtel „Noir“ auf Sellerie	19,00 Euro
Semmelknödelsoufflé mit Steinpilzen in Kräuterrahm	19,00 Euro
Kalbsbriesravioli in Kresseschaum mit Wiesenkerbel	18,00 Euro

### FISCHGERICHTE

#### Hauptgang / Zwischengang

Zander mit Kerbelschaum	21,00 Euro / 17,00 Euro
Mittelstück vom Kabeljau mit Karotte, Senf und Liebstöckel	21,00 Euro / 17,00 Euro
Saiblingsfilet auf Zwiebeltarte mit Wildkräutersalat	19,00 Euro / 16,00 Euro
Kreuther Forellenfilet im Strudelblatt auf Senfgurken	21,00 Euro / 17,00 Euro
Lachsforelle mit Grießnockerl, roten Rüben und Speckschaum	21,00 Euro / 17,00 Euro
Heilbutt auf Champagnerkraut mit Kartoffelmousseline	22,00 Euro / 18,00 Euro
Zanderfilet in der Meerrettichkruste auf geschmorten Radieserl	24,00 Euro / 19,00 Euro
Heilbutt mit Radieserl, Kartoffelstampf und eingelegter Zitrone	22,00 Euro / 18,00 Euro
Tortellini von Meeresfrüchten in mediterranem Fond	23,00 Euro / 18,00 Euro



## VEGETARISCHE GERICHTE

Rosmaringnocchi mit Auberginen, Tomaten und Almerer Kas	16,50 Euro
Geschmorter Fenchel mit Orangen und Thymian	16,00 Euro
Südtiroler Schlutzkrapfen auf Lauchgemüse und brauner Butter	19,00 Euro
Kletzen-Ravioli auf Rahmkohlrabi, gehobelter Bergkäse und schwarzer Pfeffer	19,00 Euro
Gratiniertes Spinatnockerl auf gerösteten Schwammerl und altem Aceto- Balsamico	21,00 Euro
In Limone und Ingwer glasierter grüner Spargel mit risolierten Kartoffeln und Karottenstroh	21,00 Euro
Pochiertes Landei auf Cremespinat in Trüffelschaum	21,00 Euro
Geschmorte Radieserl auf Kartoffelmousseline und Räucherschaum	19,00 Euro
Tortellini mit Frischkäse, Feldsalat mit Thymian und Olivenöl	19,00 Euro
Gegrillte Zucchini auf Zitronenpolenta	19,00 Euro

## FLEISCHGERICHTE

Rehrücken in der Honig-Limonen-Kruste mit Sellerie	28,00 Euro
Rinderfilet mit Artischocken gebraten, Zucchini und Bergschinken	29,00 Euro
Geschmorte Lammschulter vom Mart'l-Hof mit gegrilltem Senfkohl	22,00 Euro
Dietramszeller Bauerngock'l mit glasiertem Gemüse	24,00 Euro
Geschmorte Kalbsschulter mit jungen Erbsen und Rauchmandel-Gremolata	24,00 Euro
Ofenfrische Bauernente mit zweierlei Knödel, Apfelblaukraut und Rahmwirsing	24,00 Euro
Spanferkelrücken mit Spitzkohl und Brez'n-Knödel	21,00 Euro
Geschmortes vom Angusrind mit gefülltem Gemüse	26,00 Euro
Hirschkalbsrücken in dreierlei Pfeffer gebraten mit Wirsingchartreuse	24,00 Euro
Perlhuhnbrust im Kraut-Speckmantel auf Champagnerkraut	24,00 Euro

## DESSERTS

Flüssiger Schokoladenkuchen mit Sauerrahmeis (bis 25 Personen)	11,00 Euro
Karamellierte Zitronentarte mit Himbeersorbet	11,00 Euro
Topfenschaum mit eingelegten Aprikosen und Buttermilcheis	14,00 Euro
Marinierte Ananas mit gebackener Schokoladenpraline	11,00 Euro
Krokant-Nougatschnitte mit Kirschen	11,00 Euro
Moscovadoeis mit marinieren Kräutern und Baiser	11,00 Euro
Limonenschaum mit Verveine-Sorbet und Rhabarber	11,00 Euro
Gebackenes Macadamianusseis mit marinierten Beeren	11,00 Euro
Mango-Passionsfruchtdome mit Cassissorbet	12,00 Euro
Banane und Valrhona-Schokolade im Strudelblatt mit geeistem Limonenschaum	12,00 Euro
Käseteller von der Naturkäserei Tegernseer Land und Tiroler Bergbauernverband	12,00 Euro

## *Menüvorschläge*

### 3-GANG-MENÜ

#### MENÜ 1

Alpenländische Jausen mit Almerer Kas und Radieserl

Tegernseer Schnitzel in Fassbutter gebraten mit Kartoffel-Gurkensalat

Karamellisierter Kaiserschmarrn mit Zwetschgenröster

46,00 Euro

#### MENÜ 2

Lauwarm geräuchertes Forellenfilet auf mariniertem Gmias mit Wildkräutersalat

Geschmorte Kalbshaxnscheiben im Kräutersafterl mit Brez'n-Knödel

Hausgemachter Birnenstrudel mit Vanillerahmeis

49,00 Euro

#### MENÜ 3

Tegernseer Festtagssupp'n mit Gmias

Ofenfrische Bauernente mit zweierlei Knödel, Wirsing und Apfelblaukraut

Passionsfrucht-Joghurtschnitte mit marmoriertem Himbeersorbet

49,00 Euro

#### MENÜ 4

Provenzalisches Gemüse mit weißem Tomatenschaum und gebratenen Gambas

Zanderfilet in der Kartoffelkruste auf Balsamicolinsen

Abgeschmolzene Topfenknödel auf eingelegten Marillen mit Buttermilcheis

52,00 Euro



## 4-GANG-MENÜ

### MENÜ 1

Gebackenes Saiblingstatar auf Gurken mit Sauerrahm und Limone

Südtiroler Spinatkrapfen in Nussbutter und Wildkräutersalat

Geschmorte Kalbsschulter mit glasiertem Gmias und Kartoffelpüree

Vanille-Grießflammerie mit Aprikosenröster und Schokoladenrahmeis

64,00 Euro

### MENÜ 2

Wiener Backhendl mit Sauce Tartar und Kartoffel-Wildkräuter-Salat

Bachsaiblingsfilet in der Kräuterkruste auf glasiertem Gmias

Knuspriges Spanferkel im eigenen Safterl mit Kartoffelknödel und Speck-Krautsalat

Gebackenes Mandelmilcheis auf marinierten Beeren

68,00 Euro

### MENÜ 3

Komposition von der gebackenen Wachtel und Gänseleber in Trüffelvinaigrette

Seezunge auf Artischockenfondue mit Gnocchetti

Rehrücken im Kräuterpfannkuchen mit Essig-Kirschsoße und gefülltem Wirsing

Gebackene Grießnockerl auf marinierten Beeren mit Vanillerahmeis

89,00 Euro





## 5-GANG-MENÜ

### MENÜ 1

Louisenthaler Bachforelle auf mariniertem Wurzelgemüse mit Krenpraline

Zander auf Krautnudeln mit Speckschaum

Geschmorte Rinderschulter im Kräutersafterl mit Kartoffel-Zwiebelpüree

Käsevariation von der Naturkäserei Tegernseer Land

Apfelkiachl auf Zimtrahm mit Vanilleeis

78,00 Euro

### MENÜ 2

Marinierte Flusskrebse auf Salat vom schwarzen Rettich mit Limone und Honig

Rinderkraftbrühe mit getrüffeltem Grießnockerl

Cannelloni von Lachsforelle und Sellerie in Zitronen-Kapernbutter

Hirschrücken, rosa gebraten, in Essig-Kirschsoße mit Schwammerllasagne

Marinierte Waldbeeren im Strudelkörbchen gratiniert mit marmoriertem Joghurtsorbet

89,00 Euro



## 6-GANG-MENÜ

### MENÜ 1

Weißes Mousse von der Strauchtomate mit Langostino

Heilbutt auf gebratenem Spargel in Limone und Ingwer glasiert

Seezunge mit San-Daniele Schinken in provenzalischem Sud

Himbeersorbet

Filet vom Angusrind mit Hummer auf geschmorten Artischocken

Gebrannte Bananencreme mit Schokolade und Buttermilchsorbet

99,00 Euro

Gerne gehen wir auch auf Ihre eigenen Wünsche oder Anregungen ein.  
Saisonbedingte Änderungen vorbehalten.

## *Weinempfehlung*

<b>WEISSWEINE</b>	0,75 l Flasche
2013 Grüner Veltliner „Strassertal“ Johann Topf, Kamptal, Österreich	36,00 Euro
2013 Grauburgunder Pfandturm Weingut Dr. Köhler, Rheinhessen, Deutschland	32,00 Euro
2013 Weißburgunder QbA Weingut Pfaffmann, Pfalz, Deutschland	32,00 Euro
2013 Riesling QbA Weingut Dreissigacker, Rheinhessen, Deutschland	38,00 Euro
2013 Terlaner Classico DOC Kellerei Terlan, Südtirol, Italien	42,00 Euro
<b>Rotweine</b>	0,75 l Flasche
2011 Spätburgunder QbA Weingut Bernhart, Pfalz, Deutschland	34,00 Euro
2012 Zweigelt Rieden Cuvée Weingut Glatzer, Carnuntum, Österreich	39,00 Euro
2011 Blaufränkisch Johanneshöhe Weingut Prieler, Burgenland, Österreich	38,00 Euro
2013 Barbera d' Asti "Villa della Rosa" Villa della Rosa, Piemont, Italien	38,00 Euro
2010 Vertunno Chianti Riserva Colli Senesi DOCG Tenuta Panizzi, Toscana, Italien	49,00 Euro
2009 Crianza El Meson, Rioja, Spanien	41,00 Euro

Wir berechnen € 30,00 Korkgeld pro 0,75l Flasche wenn Sie Ihren Wein selbst mitbringen möchten.

Jahrgangsänderungen vorbehalten

Park-Hotel Egerner Höfe - Moltke Unternehmensgruppe GmbH  
Aribostraße 19-26 - 83700 Rottach-Egern

[www.egerner-hoefe.de](http://www.egerner-hoefe.de)