

Speisenauswahl

Auf den folgenden Seiten finden Sie unsere großzügigen Auswahlmöglichkeiten für Ihr individuelles Menü für Ihre nächste Veranstaltung im Bärenstadl Assling.

Sofern Fragen bezüglich der Inhaltsstoffe aufkommen, stehen wir Ihnen gerne zur Verfügung.

Wir freuen uns, Sie bald bei uns kulinarisch verwöhnen zu dürfen.

BÄRENSTADL

Der Ort als Bühne.

Kalte Vorspeisen

Vitello Tonnato
Kapern | Thunfischmayonnaise

Tatar vom Rind
Kapern | Olivenweißbrot | Butter

Carpaccio vom Rind
Pilze | Parmesan | Rucola

Parmaschinken mit Zuckermelone
Salatbouquet | Parmesan | Olivenweißbrot

Geräuchertes Forellenfilet
Salatbouquet | Oberskren | Olivenweißbrot

Lachstatar
Wildkräutersalat | Haselnuss | Olivenweißbrot

Thunfischtatar
Avocado | Wildkräutersalat | Ponzu

Mozzarella mit Kirschtomaten
Salatbouquet | Prosciutto

Gebratener Schafskäse im Speckmantel
Salatbouquet | marinierte Cocktailtomaten

Gratinierter Ziegenkäse
Honig | Pistazien | Rucola

BÄRENSTADL

Der Ort als Bühne.

Suppen

Fleischsuppe | Kraftsuppe

Rindsuppe mit Frittaten
Rindsuppe mit Kräuterfrittaten
Rindsuppe mit gefüllten Frittatenrouladen
Rindsuppe mit Grießnockerln
Rindsuppe mit Kräuternockerln
Rindsuppe mit Milzschnitten
Rindsuppe mit Leberspätzle

Cremesuppe

Knoblauchcremesuppe
Bärlauchcremesuppe (Mitte April – Mitte Mai)
Spargelcremesuppe (Mitte April – Mitte Juni)
Apfel-Selleriecremesuppe
Kürbiscremesuppe (August – Dezember)
Tomatencremesuppe (April – Oktober)
Brokkolicremesuppe
Zucchinicremesuppe
Brennesselcremesuppe (Ende März – Anfang Juni)
Krensuppe
Almkassuppe

Spezialsuppe

Hochzeitssuppe
Speckknödel | Leberknödel

Wildconsommeé
mit eigene Farcenockerl

Apfel-Selleriecremesuppe
pochierter Zander

Karotten-Ingwercremesuppe
Garnele

Blumenkohlcremesuppe
Flusskrebs

Tomatenconsommé
Garnele

Krensuppe
Käsecroutons

BÄRENSTADL

Der Ort als Bühne.

Warme Vorspeise

Gegrillter Zander
Süß-saures Gemüsecurry | Topinamburschaum

Gebratenes Saiblingsfilet
Mango-Papaya-Gemüse | gebackene Schupfnudel

Pilzrisotto
Pilzvariation | Rucolaöl

Safranrisotto
Hühnergrammel | Parmesan

Frühlingsrolle
Salatbouquet | Kürbismayonnaise

Gefüllte Tomate
Ziegenkäse | Zucchini

Schlipfkrapfen
Nussbutter

Quiche Lorraine
Salatbouquet | Sauerrahm | Kräuter

Tagliatelle
Tomaten | Olive | Parmesan
auf Wunsch mit Garnelen

BÄRENSTADL

Der Ort als Bühne.

Hauptgänge

Rosagebratenes Filet vom Rind
Nusskruste | Gemüse | Kartoffelkroketten

Rindsfilet im Pfefferkräutermantel
Rahmige Pilze | Kartoffelgebäck

Surf & Turf
Rindsfilet | Garnele oder Fischfilet | Rahmpolenta | Romanesco
wahlweise Zander, Wolfsbarsch, Saibling, Wels oder Forelle

Rindsfilet und Ochsenbacke
Kartoffel-Selleriepüree | Speckbohnen

Rosa Rinderfilet im Kräutermantel & Schweinefilet auf Pfefferrahmsauce
Zapfenkroketten | Gemüseröschen

Kalbsrücken in Rosmarin-Zucchinikruste
Lauchpüree | Spargel

Gegrillte Medaillons (Rind, Schwein & Huhn)
Pfefferrahmsauce | Kartoffelkroketten | Gemüseröschen

Schweinefilet im Prosciuttomantel
Kräuterrahm-, Pfeffer- oder Schwammerlsauce | Kartoffelgebäck | Gemüse

Geschmorte Ochsenbacke
Rotwein-Zwiebelsauce | Wurzelgemüse | Kartoffelpüree

Hirschrücken in Wacholderkruste
Rotkraut | Serviettenknödel

Gegrillter Saibling
Kartoffelmousseline | Junglauch | Hollandaise

Gebratener Wels
Safranrisotto | Spinat

Coq au Vin von der Keule
Kartoffelgratin | Gemüse

BÄRENSTADL

Der Ort als Bühne.

Desserts

div. Mousse
Crumble | Sorbet / Eis

Tiramisu
Weißes Schokoladencrumble | Orange

Apfelschnitte
Vanilleeis | Eierlikörsauce

Erdbeer- oder Waldbeerlasagne

Griesflammerl
Fruchtspiegel

Brandteigkrapfen
Vanilleeis | Schokoladensauce

BÄRENSTADL

Der Ort als Bühne.

Mitternachtssnack

Kleines Wiener Schnitzel vom Schwein
Kartoffelsalat

Hausgemachte Schlipfkrapfen (12 Stück)
Nussbutter

Chili con Carne
Jourgebäck

Gulaschsuppe
Jourgebäck

Gerstensuppe
Bauernbrot

Burger nach Wunsch

- Cheese Burger
- Vitello Tonnato Burger
- Pulled Pork Burger
- Vegetarischer Burger

Hot Dog nach Wunsch

- Vegetarischer Hot Dog
- Klassischer Hot Dog

BÄRENSTADL

Der Ort als Bühne.