Speisenauswahl

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

Sollte sich Ihr perfekter Gang nicht darunter befinden, teilen Sie uns dies gerne mit und wir bemühen uns Ihre Wünsche umzusetzen.

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

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



Fingerfood (ab 30 Personen)

Ziegenkäsepraline

Gebackene Roggenteigtaschen

Pikante Buchtel
Quiche
Osttiroler Bruschetta
Pikante Tartelettes
Schweinsbauchbraten
Andalusische Kroketten
Blinis
Langos
Unsere Häppchen können vegetarisch, mit Fleisch oder mit Fisch zubereitet werden. Teilen Sie uns hierfür lediglich Ihre Vorlieben mit.
Wir empfehlen eine Auswahl von 3 Häppchen pro Gast. Bitte beachten Sie, dass wir pro Häppchen eine Mindestmenge von 30 Stück vorsehen.



Ihr individuelles Weihnachtsmenü

Geräucherter Hirschschinken Gratinierter Ziegenkäse | Rucola | Honig | Pistazien

Rindsuppe mit gefüllten Frittatenrouladen <u>oder</u>
Rindsuppe mit einem Tiroler Knödel <u>oder</u>
Kastaniencremesuppe
Kerbel | Croutons <u>oder</u>
Kürbiscremesuppe
Kürbiskerne

**

Cashewcreme | Zitronenespuma

Bratapfeltiramisu Blutorange <u>oder</u> Apfelschnitte Zimt | Vanilleeis | Eierlikörsauce



Vorspeisen

Tatar vom Rind Salatbouquet|Toastbrot|Butter

Carpaccio vom Rind Pilze | Parmesan | Rucola

Parmaschinken mit Zuckermelone Salatbouquet | Parmesan | Olivenweißbrot

Geräuchertes Forellenfilet Salatbouquet | Oberskren | Toastbrot

Lachstatar Salatbouquet|Toastbrot|Butter

Thunfischtatar Avocado | Wildkräutersalat | Ponzu

Mozzarella mit Kirschtomaten Salatbouquet | Prosciutto

Gebratener Schafskäse im Speckmantel Salatbouquet | marinierte Cocktailtomaten

Gratinierter Ziegenkäse Honig | Pistazien | Rucola

Gemüsetatar Couscous | Mango | Avocado | Sesam

Rübencarpaccio Bulgur | eingelegtes Gemüse





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)
Linsencremesuppe
Almkassuppe

Kombination aus Fleischsuppe und Cremesuppe

Hochzeitssuppe Speckknödel | Leberknödel

Wildconsommeé mit eigene Farcenockerl

Apfel-Selleriecremesuppe pochierter Zander

Karotten-Ingwercremesuppe Garnele

Blumenkohlcremesuppe Flusskrebs

Tomatenconsommé Garnele

Rohnensuppe Ziegenkäseknödel



Zwischengänge

Gemüsequiche Speck | Salatbouquet

Venezianische Hühnerleber Gebäck

Gegrillter Zander Süß-saures Gemüsecurry | Topinamburschaum

Gebratenes Saiblingsfilet Mango-Papaya-Gemüse | gebackene Schupfnudel

Jakobsmuschel Wasabischaum | Apfel

Erbsenwasabipüree Fisch | Glasnudeln

Krebsrisotto Zitronenöl|Parmesan

Pilzrisotto Pilzvariation | Rucolaöl

Safranrisotto Hühnergrammel|Parmesan

Frühlingsrolle Salatbouquet | Kürbismayonnaise | Olivenweißbrot

Gefüllte Tomate Ziegenkäse | Zucchini

Hausgemachte Gnocchi Salbeibutter

Schlipfkrapfen Nussbutter

Tagliatelle Tomaten | Olive | Parmesan auf Wunsch mit Garnele



Hauptgänge

Rosagebratenes Filet vom Rind Nusskruste | Gemüse | Kartoffelkroketten

Rindsfilet im Pfefferkräutermantel Rahmige Pilze | Gemüse | 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

Hühnerbrust & Coq au Vin von der Keule Kartoffelgratin | Gemüse

Rotkohlsteak Blumenkohlpüree | Gorgonzola | karamellisierte Apfel | Walnuss

Lachstörtchen Bulgur | Pak Choi | Paprikaschaum | Garnele

Karotten-Fenchelstrudel Zwiebelsprossen | Macadamianusscreme

Spinatgnocchi mit Salbei-Ingwer-Butter Lachsforelle | Selleriecreme



Desserts

div. Mousse Crumble | Sorbet / Eis

div. Parfait Crumble | Frucht

Pannacotta Salzcaramel

Tiramisu

Apfelschnitte Vanilleeis | Eierlikörsauce

Cheesecake Früchte | Crumble

Schokoladenkirschbrownie Fruchtsorbet

Erdbeer- oder Waldbeerlasagne

Griesflammeri Fruchtspiegel



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

