



MENÜVORSCHLÄGE

Aperitif:

San Bitter mit Orangensaft (alkoholfrei)	€ 3,50
Glas Prosecco Villa Sandi	€ 3,80
Prosecco mit Holunderblütensirup	€ 3,90
Hauscocktail mit Aperol und Prosecco aufgegossen	€ 4,20
Hugo-Cocktail	€ 4,50
Aperol-Spritz	€ 4,50

Vorspeisen:

Marinierte Blattsalate mit gebratenen Egerlingen und Speckkrusteln	€ 5,90
Hauchdünner San Daniele Schinken auf mariniertem Rucola mit Oliven und Parmesanspänen	€ 7,90
Räucherlachsterrine mit Meerrettichschaum auf Rote-Beete-Carpaccio	€ 8,90
Blattsalate der Saison mit lauwarmer Kräutersoße und gebratenen Edelfischen	€ 9,50

Suppen:

Tafelspitzbrühe mit dreierlei Einlagen	€ 3,00
Kräuterschaumsüppchen mit Croutons	€ 3,20
Knoblauchschaumsuppe mit kleinem Fleischpflanzerl	€ 3,50
Klare Ochschwanzsuppe mit Sherry	€ 4,30

Fisch:

Duett von Lachs und Zander auf Ratatouillegemüse und Tagliolini in Rieslingsoße	€ 14,20
Gebratene Seezunge in Mandelbutter auf Blattspinat mit Petersilienkartoffeln	€ 17,50

Hauptgerichte:

Knuspriger Spanferkelbraten mit Kartoffelknödel und Salatteller	€ 9,50
Ochsenbraten mit Rotweinsoße, Schmorgemüse und Kartoffelgratin	€ 11,30
Geschmorte Rehkeule mit Preiselbeerbirne, hausgemachten Butterspätzle und Apfelblaukraut	€ 12,90
Schweinefiletmedaillons in feiner Pfefferrahmsoße auf Gemüse der Saison und hausgemachten Butterspätzle	€ 13,50
Schmankerletagere mit glasierter Kalbshaxe, röcher Bauernente und knusprigem Spanferkel mit Kartoffel- und Semmelknödel, Bratapfel und Blaukraut oder Salatteller (Dieses Gericht wird in der Etagere serviert und kann nur tischweise angeboten werden).	€ 14,50
Zwiebelrostbraten von der Ochsenlende mit Röstkartoffel und feinem Gemüse	€ 15,50
Rosa gebratene Barbarie-Entenbrust in Orangensoße mit Herzoginkartoffeln und Mandelbrokkoli	€ 15,50
Pfeffersteak Saftig gegrilltes Rinderfiletsteak (200 g) in Pfeffersoße auf Gemüse der Saison und Pestokartoffeln	€ 16,90
Kalbsrückensteak (200 g) auf mediterranem Pfannengemüse und Pestokartoffeln	€ 16,90

Dessert:

Dreierlei Sorbet auf Sobenspiegel mit exotischen Früchten	€ 4,80
Zweierlei Parfait auf Eierlikörmousseline mit Früchtegarnitur	€ 4,90
Hausgemachtes Mandelkrokanteis auf Mokkaschaum	€ 5,10
Dessertvariation „Gasthof Grob“	€ 5,20
Lauwarmer Schokokuchen mit Beerengrütze und Walnubeis	€ 5,30

INFORMATIONEN:

Wir bieten:

von Mai bis Juni frischen Schrobenshausener Stangenspargel und von Juli bis September Pfifferlinge und Steinpilze

Menükarten:

Menükarten können wir auf Wunsch bereitstellen;
Stück € 2,00

Kaffee und Kuchen:

Die Kaffeepauschale (Kaffee, Tee, Kakao) beträgt pro Person € 4,50. Bei selbst mitgebrachten Kuchen erlauben wir uns eine Tellerpauschale von € 1,80 zu erheben.

Hochzeitsfeier "Brautverziehen":

Es ist nicht gestattet die Brautentführung außer Haus durchzuführen ansonsten sehen wir uns gezwungen eine Saalmiete von € 200 zu erheben.

Für weitere Fragen stehen wir Ihnen gerne persönlich zur Seite.