

nsere

enüvorschläge

Bitte stellen Sie sich aus nachfolgenden Komponenten  
Ihr Wunschmenü zusammen.

Gerne sind wir Ihnen auch bei der Auswahl behilflich.

Wir freuen uns, Sie im Schlosshotel Lisl & Jägerhaus  
begrüßen zu dürfen  
und wünschen Ihnen einen

GUTEN APPETIT !

*\* Änderungen vorbehalten \**

*Stand: Januar 2010*



## Vorspeisen

Bunter Vorspeisensalat "Königin Marie"

€ 5,00

Gemischte Blattsalate an Balsamico - Walnuss - Vinaigrette  
gebratene Entenleber

€ 7,50

Galantine von der Bauernente  
an Ruccolasalat  
Pfeffer-Kirschsauce

€ 7,50

Flusskrebs-Avocadotörtchen auf Ruccolapesto

€ 9,50

Gebratenes Wachtelbrüstchen  
auf getrüffeltem Kartoffelpüree

€ 11,50

Mousse von Räucherfischen aus Bayrischen Seen  
auf Kartoffel-Gemüse-Rösti

€ 9,50

uppen

Kraftbrühe von der Bauernente  
mit Leberschöberln und Gemüsekonfetti

€ 6,50

Schaumsuppe von rosa Linsen  
mit geräucherter Bachforelle

€ 6,50

Klare Tomatenkraftbrühe  
mit Frischkäsemaultaschen

€ 5,50

Allgäuer Festtagssuppe  
mit verschiedenen Einlagen

€ 6,50

Allgäuer Fischsuppe  
mit Edelfischfilets und Grießnockerln

€ 6,50

Zweierlei Rahmsuppe von der Paprika  
mit Röstbrotstücken

€ 6,50



## **auptgerichte**

Schweinefilet im Netz mit Kräutern gebraten  
auf Rosa Pfeffersoße  
kleines Gemüse, Schupfnudeln

€ 14,50

Spanferkelkeule auf Dunkelbierjus  
Wirsinggemüse, Kartoffelknödel

€ 14,00

Geschmorter Kalbstafelspitz in Rieslingsauce  
junges Gemüse, Spinatspätzle

€ 15,00

Poulardenbrust mit Flusskrebsfülle  
auf Safranschaum  
kleines Gemüse, Kräuternudeln

€ 17,50

Filet vom Zander und Lachsforelle mit Ruccolakruste  
auf buntem Gurken-Gemüse  
grillierte Kartoffeln

€ 17,50

Souffliertes Renkenfilet auf Limonenschaum mit warmem Pilzkompost  
Gemüse der Jahreszeit und Duftreis

€ 16,50



## Hauptgerichte

Hirschkeule in Dornfelder Wein geschmort  
Brokkoli, Walnußspätzle

€ 15,50

Lasagne von Kohlrabi und Mangold  
auf Tomaten - Basilikum - Nage

€ 13,50

Strudel von buntem Paprika und Lauchzwiebeln  
auf Basilikum - Körner - Schmand

€ 13,50

Halbe gegrillte Bayrische Bauernente auf Apfel-Birnen-Jus  
Blaukrautköpfchen und Brezenterrine

€ 16,50

Gebratenes Filet vom Bayrischen-Ochsen  
mit Bernersöße  
glaciertes Gemüse und gefüllte Kartoffeln

€ 24,50

Ausgelöster Lammrücken unter der Kräuterhaube  
buntes Paprikagemüse und Rahmkartoffeln

€ 21,50

**D**essert

Mousse von weißer und Gia Schokolade  
mit Walnuss-Sauerkirschsoße

€ 8,00

Topfenknödel  
auf Zwetschgenkompott

€ 8,00

Gebackene Salbeifinger auf Erdbeermark  
mit Bayrischem Vanilleschaum

€ 7,50

Cappuccinoparfait im Baumkuchenmantel  
mit frischen Früchten

€ 8,50

Kaltenberger Schokoladenkuchen  
auf lauwarmen Apfel - Bierkompott

€ 8,50

Geeistes Champagnersüppchen  
mit Sorbet und Früchten der Saison

€ 8,50

Auswahl von Schönegger Rohmilchkäse  
mit Trauben und Nüssen

€ 8,50