

...Sehr geehrte Gäste...

Sie haben sich entschlossen, Ihre Feierlichkeit in unserem Hause abzuhalten.

Um Ihnen bei der Auswahl der Speisen behilflich sein zu können, haben wir für Sie einige Vorschläge zusammengestellt.

Unsere Küche präsentiert Ihnen neuzeitliche, ausgewogene sowie auf die bayerische Tradition abgestimmte Speisen.

...Vorspeisen...

- Melonenspalten mit Parmaschinken an Salatbouquet
- Räucherlachs an Salatbouquet mit Sahnemeerrettich und Berner Rösti
- Gebeizter Lachs an Dill-Senfsauce
- Tafelspitzsülze an Schnittlauchvinaigrette
- Shrimpscocktail im Salatbett, dazu Toast
- Tomate Mozzarella mit Aceto Balsamico und Olivenöl mariniert
- Carpaccio vom Rind oder Fisch mit Ruccola und Parmesan
- Roast Beef mit Sauce Remoulade
- Bunte Vorspeisenvariation mit verschiedenen Köstlichkeiten
- Meeresfrüchtesalat im Salatbett
- Carpaccio vom gebratenen Serviettenknödel mit gebratenen Pfifferlingen und Petersilienpesto
- Hausgemachte Hirschterrine an Sauce Cumberland und Salatbouquet
- Mit Geflügelragout gefüllte Blätterteigpatete
- Gefüllte Poulardenbrust auf Feldsalat mit Walnussvinaigrette
- Geräuchertes Forellenfilet auf Apfel-Selleriesalat mit Walnußöl verfeinert
- Knuspriges Kartoffelcarpaccio mit Parmaschinken und gerösteten Pinienkernen
- Lauwarmer Ziegenkäse auf kleinem mediterranen Salat
- Matjes auf Rote-Beete-Salat mit Hausfrauensauce

...Suppen...

- Klare Rinderkraftbrühe mit verschiedenen Einlagen (Festtagssuppe, Leberspätzle, Griesnockerl, Kalbsbrättnockerl, Pfannkuchenstreifen, Brätstrudel, Leberknödel, ...)
- Steinpilzessenz mit Pistaziennocken
- Geflügelconsommé mit Parmesanklößchen

Gebundene Suppen:

- Gemüsesuppen (Zuccini, Brokkoli, Tomate,....)
- Getrüffelte Kartoffelcremesuppe mit sautierten Pfifferlingen
- Schwammerlsuppe
- Kräutercremesuppe (Kerbel, Petersilie, Brunnenkresse, Estragon,....)
- Scampicremesuppe mit gebratenen Garnelen und Basilikum

...Salate...

- Bunter Salatteller mit
 - gebratenen Putenbruststreifen und Champignons
 - geräucherter Entenbrust
 - rosa gebratenen Hirschlendchen und Austernpilzen
 - gebratenen Garnelenspießen
 - Thunfisch, Mozzarella, Zwiebeln und Peperoni
 - Gebratenen Rinderlendenstreifen
- Nizzasalat
- Spargel Vinaigrette mit Kirschtomaten

...Hauptgänge...Vegetarisch...

- Penne Arrabiata mit Oliven, Parmesan und Ruccola
- Fettuchini mit Rahmpfifferlingen
- Ratatouille- Lasagne mit Mozzarella überbacken
- Rahmschwammerl mit Semmelknödel
- Bunter Gemüseteller mit Petersilienkartoffeln und Sauce Hollandaise
- Buntes Gemüserisotto mit Parmesan
- Gefüllte Tortellini auf Blattspinat mit zerlassener Trüffelbutter und Parmesan
- Käsespätzle mit Röstzwiebeln

...Hauptgänge...Kalb...

- gefüllte Kalbsbrust mit Spätzle
- Rahmbraten vom Milchkalb mit Spätzle und Salat
- Nierenbraten vom Milchkalb mit Spätzle und Salat
- Ausgelöste Kalbshax mit Spätzle und Salat
- Kalbssteak an Sauce Hollandaise mit Gemüse und Rösti
- Wiener Schnitzel vom Kalb
- Rahmgeschnetztes vom Kalb mit Berner Rösti
- Kalbsleber „Berliner Art“ mit Röstzwiebeln
- Kalbsfilet im Pilzmantel/ Blätterteigmantel an Sherryrahm

...Haupt...Wild...Lamm...

- Ragout von Hirsch oder Reh Baden Baden mit Preiselbeerbirne, Semmelknödel und Rahmschwammerl
- Hirschbraten Baden Baden mit Spätzle und Rahmschwammerl
- Rehmedaillons an Wacholderrahm mit Mohn-Fingernudeln und glacierten Maronen
- Lammkotelette an Thymianjus mit Speckbohnen und Kartoffelgratin
- Lammmedaillons mit Senf-Kräuter-Kruste auf Würfelkartoffeln und Wirsinggemüse

...Hauptgerichte ...Rind....

- Rinderschmorbraten Burgunder Art
- Sauerbraten
- Tafelspitz an Meerrettichschaum mit Wirsinggemüse und Petersilienkartoffeln
- Rinderlendensteak mit Kräuterbutter/ Pfefferrahmsauce/ Balsamicojus mit Buttergemüse und Kartoffelhaltern
- Zwiebelrostbraten aus der Lende mit Röstzwiebeln und Berner Rösti
- Rinderlendensteak mit Birne und Gorgonzola überbacken
- T-Bone-Steak mit Kräuterbutter und Kartoffelgratin
- Gefüllte Rindsrouladen mit Kartoffelpüree und Rosenkohl
- Rindergeschnetzeltes nach Art Stroganoff mit Berner Rösti

...Hauptgerichte...Schwein...

- Schweinebraten mit gemischten Knödeln
- Schweinshax'n mit Bayrisch Kraut und Semmelknödel
- Schweinelendchen Berner Art mit Schinken und Käse überbacken auf Spätzle
- Schweinelendchen Orientalisch mit Curryfrüchten und Butterreis
- Schweinelendchen mit Kräuterkruste/ an Pfefferrahm/ Gorgonzolarahm.....
- Wiener Schnitzel vom Schwein
- Jägerschnitzel mit Spätzle und Rahmschwammerl
- Schweinefiletspieß Zigeuner Art mit pikanter Sauce
- Schweinefilet Wilderer Art mit Röstzwiebeln, Spätzle und Rahmschwammerl
- Schweinefilet im Blätterteigmantel/ Pilzmantel
- Schweinefilet auf Tagliatelle in Trüffelrahm mit gebratenen Pfifferlingen

...Hauptgerichte...Fisch...

- gebratenes Schollenfilet mit Zitronenbutter, Blattspinat und Petersilienkartoffeln
- Seeteufelmedaillons an Dillrahm auf Würfelkartoffeln und Romanesco
- Gebratenes Lachssteak an Sauce Hollandaise auf Wildem Reis und Mandelbrokkoli
- Seezungenröllchen auf Nolly Prat-Schaum mit Artischockengemüse und Petersilienkartoffeln
- Kabeljaufilet im Bierteig gebacken auf Butterreis und Tomatensauce
- Gebackenes Rotbarschfilet an Sauce Remoulade mit hausgemachtem Kartoffelsalat
- Forelle Müllerin
- In Aromaten gebratene Scampi auf Reis
- Gebratenes Thunfischsteak provencial mit Kräutern auf Blattspinat und Butterreis
- Gebratene Fischvariation auf Tagliatelle in Riesling-Rahm mit Shrimps und buntem Gemüse
- Gebratenes Zanderfilet mit Tomaten und Käse überbacken auf Zuccinigemüse und Tomaten-Spaghetti
- Petersfisch in der Mandelkruste Lauch-Kartoffel-Gemüse

...Hauptgerichte...Geflügel...

- Piccata Milanese in der Käsehülle auf Tomaten-Zucchini-Gemüse und Linguini
- Gebratenes Putensteak mit Kräuterbutter und Pommes frites
- Putensteak im Cornflakesmantel mit Preiselbeeren und großem Salat
- Putenrahmgeschnetzeltes mit Schwammerl und Berner Rösti
- Putenmedaillons Orientalisch mit Curryfrüchten und Reis
- Putenmedaillons Zigeuner Art
- Gefüllte Poulardenbrust an Madairarahm auf Würfelkartoffeln und buntem Gemüse
- Mit Spinat und Frischkäse gefüllte Putenrouladen an Gorgonzolarahm und Tagliatelle
- Thailändisches Entengeschnetzeltes auf Butterreis
- Gebratene Ente oder Gans mit Apfelblaukraut und Kartoffelknödel
- Tagliatelle in Trüffelrahm mit geräucherter Hähnchenbrust, gebratenen Austernpilzen und Pinienkernen

...Desserts.....

- Apfelkücherl in Zimtzucker mit Vanilleeiscrème und Sahne
- Walnusseiscrème auf Eierlikörspiegel mit Schokoladensauce
- Bananensplit mit Vanilleeiscrème, Eierlikör und Schokosauce
- Vanilleeiscrème auf heißen Himbeeren
- Rote Grütze mit Vanilleeiscrème und Sahne
- Bayrisch Creme auf Himbeermarkspiegel
- Mousse au chocolat an frischen Früchten
- Frische Früchte mit Fruchtiscreme und Fruchtsauce
- Frische Erdbeeren mit Vanilleeiscrème und Sahne
- Himbeer-Jogurt-Terrine
- Mit Eiscrème gefüllte Pfannkuchen
- Apfelstrudel mit Vanillesauce
- Bunte Dessertvariation nach Art des Hauses
- Lauwarmer Zwetschgenröster mit Vanilleeiscrème
- Gemischter Eisbacher mit Sahne
- Mousse von Pistazie an Vanilleschaum und frischen Erdbeeren
- Kokos-Creme an exotischen Früchten

...Sehr geehrte Gäste...

Die hier aufgeführten Menüvorschläge sind – wie gesagt- nur Vorschläge. In einem persönlichen Gespräch gehen wir gerne auf Ihre eigenen Wünsche und Vorstellungen ein.

Wir sind offen für alles und probieren auch gerne mal was Neues aus.

Wir wünschen Ihnen natürlich ein rundherum gelungenes Fest, dass es allen schmeckt und bedanken uns für Ihr Vertrauen.

Ihre Familie Zirnbauer
Gasthof Daimerwirt, Moosinning

