

## **Feste feiern wie sie fallen**

---

Liebe Brautpaare, Geburtstagskinder, Jubilare und Seminarleiter,

wir danken Ihnen für Ihr Interesse am Hotel Straßhof!

Unter dem Motto „Feste feiern wie sie fallen“ begleiten wir Sie auf Ihrem Weg von der Planung bis zur Durchführung Ihrer Feier.

Auf den folgenden Seiten finden Sie erste Vorschläge für das leibliche Wohl sowie zu unseren Räumlichkeiten.

Vereinbaren Sie doch einfach einen Termin für ein unverbindliches Beratungsgespräch mit uns!

Wir freuen uns auf Sie.

Familie Leopold und das gesamte Team



**STRAßHOF**  
HOTEL | HOFCAFÉ | TAGUNG

## Allgemeine Informationen


---

*Ansprechpartner*

Eva-Maria und Stefan Leopold (Geschäftsführung)  
Nancy Leuschner (Empfangsleitung Hotel)

*Anschrift und Kontakt*

Hotel Straßhof  
Siebenecken 1  
85276 Pfaffenhofen an der Ilm  
Telefon: 08444-7239  
Fax: 08444-915345  
Internet: [www.hotel-strasshof.de](http://www.hotel-strasshof.de)  
e-mail: [info@hotel-strasshof.de](mailto:info@hotel-strasshof.de)

		<i>Räumlichkeiten</i>
	Restaurant gesamt	bis zu 110 Personen
	Stüberl	bis zu 42 Personen
★★★	Saal komplett	bis zu 100 Personen bis zu 120 Personen
	Bankett (runde Tische) Tafeln	
Saal Süd	Bankett (runde Tische) Tafeln Block Carré Parlament U-Form (nur außen) U-Form (innen & außen)	bis zu 60 Personen bis zu 72 Personen bis zu 30 Personen bis zu 28 Personen bis zu 40 Personen bis zu 26 Personen bis zu 42 Personen
Saal Nord	Bankett (runde Tische) Tafeln Block Carré Parlament U-Form (nur außen) U-Form (innen & außen)	bis zu 30 Personen bis zu 40 Personen bis zu 22 Personen bis zu 24 Personen bis zu 20 Personen bis zu 14 Personen bis zu 30 Personen
Terrasse		bis zu 80 Personen
Biergarten		bis zu 200 Personen

## *Dekoration, Blumenschmuck und Tischwäsche*

Gerne übernehmen wir für Ihre Feierlichkeit die Dekoration auf den Tischen, im und vor dem Raum. Unsere Standarddekoration ist inklusive, Frischblumen etc. werden gegen Aufpreis beim Floristen bestellt. Teilen Sie uns einfach Ihre Wünsche mit.

Selbstverständlich können Sie auch Ihre eigenen Dekorationsartikel mitbringen.

Wir verschönern die roten Saalstühle auf Wunsch mit weißen Stuhlhussen (3,50€ pro Stück) und decken die Tische kostenfrei mit weißen Tischdecken und Stoffservietten ein.

Zusätzlich erstellen wir für Sie Menükarten, die wir an den Tischen einsetzen.

## *Beratungsgespräch*

Gerne beraten wir Sie ganz individuell und umfassend. Rufen Sie uns einfach an oder senden Sie uns einfach eine Anfrage per E-Mail. Wir freuen uns auf Sie und Ihre Gäste.



**STRABHOF**  
HOTEL | HOFCAFÉ | TAGUNG

*Umgebung*

Eingebettet in die sanften Hügel der Hallertau liegt der Straßhof idyllisch im bayrischen Voralpenland. Erwarten Sie Gäste aus ganz Deutschland oder vielleicht auch aus dem Ausland? Unsere Lage mitten in Bayern verkehrsgünstig an den Autobahnen A9 und A93, den Bundesstraßen 13 und 300 sowie die Nähe zum Flughafen München erleichtert die Anreise.

*Hotel*

Nach der großen Feier brauchen alle erst einmal Erholung. Wir bieten Ihnen 53 Zimmer in verschiedenen Kategorien. Unser Hotel ist 3-Sterne klassifiziert.

*Parken*

Rund um den Straßhof stehen Ihnen mehr als 100 kostenfreie Parkplätze zur Verfügung

Von der A9 kommend:

Nehmen Sie die Ausfahrt 66 Pfaffenhofen. Am Ende der Ausfahrt fahren Sie rechts Richtung Pfaffenhofen. Das Hotel Straßhof befindet sich nach 2,5 km auf der rechten Seite.

Von der B13 kommend:

Von der Joseph-Fraunhofer-Straße aus kommend biegen Sie an der Ampelkreuzung in die Eberstetterer Straße Richtung Autobahn ab. Folgen Sie dem Straßenverlauf durch die Ortsteile Weihern und Eberstetten. Nach dem Verlassen von Eberstetten folgen Sie der Straße für weitere 2 km. Auf der Bergkuppe biegen Sie links Richtung Siebenecken ab. Der Straßhof befindet sich gleich auf der linken Seite.

Unter der Woche ist um 23 Uhr Schankschluss und Ende der Musik, das Restaurant schließt spätestens um 24 Uhr. Am Samstag dürfen Sie eine Stunde länger feiern, hier ist um 24 Uhr Schankschluss und Ende der Musik und Sie müssen uns bis spätestens 1 Uhr verlassen.

Diese Zeiten gelten aufgrund der Rücksichtnahme auf unsere Hotelgäste und sind nicht verhandelbar!



HOTEL | HOFCAFÉ | TAGUNG

## Getränke

### **Biere**

Augustiner Hell <sup>13c</sup>	0,3l	2,70€
	0,5l	3,70€
Augustiner Dunkel <sup>13c</sup>	0,3l	2,70€
	0,5l	3,70€
Augustiner Pils <sup>13c</sup>	0,33l	3,00€
Müllerbräu Weizen hell <sup>13a+c</sup>	0,3l	2,60€
	0,5l	3,60€
Müllerbräu Weizen dunkel <sup>13a+c</sup>	0,5l	3,60€
Müllerbräu Weizen leicht <sup>13a+c</sup>	0,5l	3,60€
Weihenstephan Weizen alkoholfrei <sup>13a+c</sup>	0,5l	3,60€
Weihenstephan Helles alkoholfrei <sup>13c</sup>	0,5l	3,50€
Radler hell oder dunkel <sup>3,13c</sup>	0,3l	2,70€
	0,5l	3,70€
Russ <sup>3,13a+c</sup>	0,3l	2,60€
	0,5l	3,60€
Colaweizen <sup>1,11,13a+c</sup>	0,5l	3,60€
Goashalbe <sup>1,11,13c</sup>	0,5l	5,20€

### **Alkoholfreies**

Tafelwasser spritzig oder still (auch in der Halbliterkaraffe erhältlich)	0,25l	1,90€
	0,5l	2,60€
Adelholzener Mineralwasser naturell oder spritzig	0,75l	4,70€
Fruchtsaft		
Apfel, Orange, Kirsche, Johannisbeere 3	0,25l	2,30€
	0,5l	3,60€
Saftschorle 3	0,25l	2,10€
	0,5l	3,20€
Capri Silber Zitronenlimonade 3	0,25l	1,90€
	0,5l	3,00€
Capri Gold Orangenlimonade 1,3	0,25l	1,90€
	0,5l	3,00€
Original Spezi Cola-Orange 1,8,11	0,25l	2,10€
	0,5l	3,20€
Coca-Cola 1,11	0,33l	2,80€
Coca-Cola light 1,8,11	0,33l	2,80€

### **Prickelndes**

Sekt <sup>5</sup>	0,1l	3,00€
Sekt mit Orangensaft <sup>5</sup>	0,1l	3,00€
Sekt mit Hopfen-Hibiskus-Sirup <sup>1,2,5</sup>	0,1l	3,50€
Sekt mit Cassis <sup>1,5</sup>	0,1l	3,50€
Hugo <sup>1,5</sup> (Holunderblütensirup, Limettenscheibe und Minze)	0,2l	4,50€
Aperol Sprizz <sup>12,,5,12</sup> (Aperol, Orangescheibe)	0,2l	4,50€
Rhabarber Sprizz <sup>1,2,5</sup> (Rhabarbersirup, Orangescheibe, Grenadine)	0,2l	4,50€
Lantenhammer Gin Chilla <sup>1,2,5</sup> (Gin Chilla, Gurke, Rosmarinzweig)	0,2l	5,50€

**Hochprozentiges sowie edle Tropfen der Brennereien Lantenhammer, Liebl und Lutzenburger sowie hochwertige Whisky und Rum entnehmen Sie bitte unserer Spirituosenkarte. Bitte sprechen Sie uns darauf an.**

### **Biercocktails**

„Straßhof“ <sup>2,5,13c</sup> <i>Kirschlikör, Augustiner Hell und Sekt</i>	0,2l	5,00€
Holunder-Weizen <sup>1,2,13 a+c</sup> <i>Holunderblütensirup, Müllerbräu Hefeweizen</i>	0,2l	3,50€
Weißbier-Mojito <sup>13a+c</sup> <i>Limette, brauner Zucker, weißer Rum, Minze, Müllerbräu Hefeweizen</i>	0,3l	5,00€
Cai“bier“inha <sup>13c</sup> <i>Limette, brauner Zucker, Cachaça, Augustiner Hell</i>	0,3l	5,00€
Dunkle Verführung <sup>2,5,13c</sup> <i>Holunderblütensirup, Kirschsafte, Augustiner Dunkel, Sekt</i>	0,2l	4,50€

**Offener Wein weiß**

2017 Silvaner QbA trocken,  
Schloss Sommerhausen, Franken, Deutschland  
0,25l 5,40€ 0,1l 2,50€

2017 Riesling QbA trocken,  
Weingut Schmitgens, Mosel, Deutschland  
0,25l 4,95€ 0,1l 2,20€

2017 Silvaner QbA halbtrocken,  
Weingut Hemer, Rheinhessen, Deutschland *eco-vin*  
0,25l 3,70€ 0,1l 1,75€

2017 Weissburgunder DOC,  
Klosterkellerei Muri-Gries, Bozen, Italien  
0,25l 5,85€ 0,1l 2,35€

2017 Chardonnay trocken,  
Cantina Vallagarina, Venetien, Italien  
0,25l 4,20€ 0,1l 1,90€

**Offener Wein rosè**

2017 Spätburgunder Weißherbst QbA trocken rosè  
Weingut Durbach, Baden, Deutschland  
0,25l 5,30€ 0,1l 2,40€

**Offener Wein rot**

2017 Spätburgunder QbA trocken,  
Weingut Durbach, Baden, Deutschland  
0,25l 5,50€ 0,1l 2,60€

2016 Merlot delle Venetie IGT,  
Gino Brisotto, Friaul, Italien  
0,25l 4,20€ 0,1l 1,90€

2016 Zweigelt Qualitätswein,  
Norbert Bauer, Weinviertel, Österreich  
0,25l 3,70€ 0,1l 1,75€



2017 Cabernet Sauvignon Pays D'OC,  
Les Vignobles Montagnac, Languedoc, Frankreich  
0,25l 3,80€ 0,1l 1,90€

### **Flaschenweine 0,75l weiß**

#### *Deutschland*

2017 Rivaner QbA trocken,  
Weingut Schmitges, Mosel 16,30€  
*Feinfruchtiger und unkomplizierter Alltagswein; herrliche Frische; ideal als Sommer- und Terrassenwein.*

2017 Grauschiefer Riesling QbA trocken,  
Weingut Schmitges, Mosel 22,80€  
*Ein sehr feinfruchtiger, finessenreicher, sehr nuancierter Wein mit eleganter Säure am Gaumen und einer nachhaltigen Mineralität.*

2017 Weißer Burgunder QbA trocken,  
Weingut Hemer, Rheinhessen 16,95€  
*Feines, aber ausgeprägtes Aroma lässt ihn reif erscheinen, was er mit seiner delikaten Säurestruktur wieder ausgleicht, insgesamt sehr harmonisch.*

2016 Steinbach Riesling, VDP Erste Lage  
Schloss Sommerhausen, Franken 24,40€  
*Zitrusnoten gepaart mit einem Pfirsich/Aprikosenduft. Klare, würzige Mineralität. Die vollmundige und cremig-schmelzige Art wird hervorragend durch die rieslingtypische Säure ergänzt.*

2016 Silvaner Sommerhäuser Steinach VDP  
Schloss Sommerhausen, Franken 22,00€  
*In der Nase Aromen von Melone, reifen Steinfrüchten und Blüten. Im Geschmack zeigt er sich mineralisch und bringt Aromen von gelben Zitrusfrüchten ins Spiel. Ein klassischer Franke.*

2017 Grauburgunder QbA trocken,  
Weingut Reichsrat von Buhl, Pfalz 22,40€  
*Kühle Kräuterwürze, knackige Birne und ein Hauch von Zitrus. Im Nachhall zeigen sich zarte Holzaromen.*

2016 Rings weiß QbA trocken,  
Weingut Rings, Pfalz 21,45€  
*Cuvée aus Chardonnay, Weißburgunder, Sauvignon blanc & Gewürztraminer Birnen, Bananen und exotischen Früchten. Am Gaumen mineralisch mit etwas Kräuterwürze und exotischen Früchten.*

#### **Österreich**

2016 Grüner Veltliner Senftenberger Piri,  
Weingut Martin Nigl, Kremstal 25,70€  
*Duftet nach Stein- und Kernobst, einladender Duft, feingliedrig, saftige lebendige Säure, gepaart mit Kräuterwürze und Mineralität, mittelmäßig, ausgewogene Extraktsüße.*

2017 Sauvignon Blanc Steir. Klassik

Winkler-Hermaden, Steiermark 25,10€

*Stachelbeer-, Maracuja- und Holunderblütennoten mit etwas Brennessel, kräftiger Körper und mit jugendlicher Frische.*

### **Italien**

2016 Chardonnay DOC,

Alois Lageder, Kaltern, Südtirol 24,50€

*Sortentypisches, duftiges Aroma mit Geruchsnoten von reifen Südfrüchten. Ausgewogener, mittelkräftiger Körper und sauberer Geschmack. Frische, lebhaft Säure (Zitrusfrüchte) und mittellanger Nachgeschmack.*

2016 Pinot Grigio DOC,

Alois Lageder, Kaltern, Südtirol 26,30€

*Ausdruckvolles, üppiges, blumiges, sortentypisches Aroma mit Geruchsnoten von reifen Früchten (Pflirsich, Melone) und feinen Gewürzen. Voller, ausladender, Körper. Frischer, etwas "rauchiger" Nachgeschmack mit erfrischendem Säurespiel.*

### **Flaschenweine 0,75l rot**

#### **Deutschland**

2014 Lemberger QbA trocken,

Weingut Ellwanger, Württemberg 23,70€

*Kräftig und charaktervoll mit fruchtigen Aromen von Kirschen und Beeren.*

2013 Johann QbA trocken,

Weingut Hemer, Rheinhessen 17,60€

*Cuvée aus Dornfelder, Spätburgunder & Cabernet Dorsa, holzfassgereift  
Eine Cuvée sorgfältig ausgesuchter Rotweine. Diese wurden eigenständig in kleinen Holzfässern ausgebaut und vereinen sich mit Aromen nach Pflaume, Dörrobst, Waldfrüchte und Kaffee.*

2013 Spätburgunder QbA halbtrocken,

Weingut Hemer, Rheinhessen 18,20€

*Zartes Beerensaroma und ausgewogenes Zusammenspiel von Fruchtsüße und Säure machen ihn zu einem geschmeidigen Begleiter.*

2014 Spätburgunder QbA trocken,

Weingut Reichsrat von Buhl, Pfalz 25,00€

*Blaubeere und Brombeere zusammen mit weihnachtlichen Gewürzen und erdig-mineralischen Noten. Sehr klassischer Spätburgunder mit eher heller Farbe. Klare, präzise Frucht, am Gaumen kräftig geprägt vom Ausbau in gebrauchten Barriques.*

## Frankreich

2012 Corbières „Vieilles Vignes“ AOC,  
Château Fontarèche, Languedoc 24,50€  
*Konzentriert und voll. Aroma von Cassis, Leder, etwas Tabak und marmeladige Noten. Am Gaumen leicht rauchig mit beerigem Charakter.*

2016 Château Haut Peyruguet Bordeaux AC, rouge  
Château Haut Peyruguet, Bordeaux 19,80€  
*Ein klarer, gradliniger und klassischer Bordeaux, sehr ausgewogen und angenehm am Gaumen.*

2016 Cabernet-Syrah Les vignes de mon père  
Mas des Bressades, Rhône 23,45€  
*Eine sehr ungewöhnliche Cuvee aus Cabernet und Syrah, 12 Monate in Barrique gereift. In der Nase orientalische Gewürznoten und Weihrauch. Duftende Aromen, kraftvoller und eleganter Wein.*

2015 Gigondas Tradition rouge AC, barrique,  
Dom. de Font-Sane, Rhône 28,80€  
*Cuvée aus Grenache, Syrah, Mourvèdre & Cinsault  
Intensive Nase nach schwarzen Früchten, Brombeeren und Pflaume. Im Mund sehr konzentriert mit charmanter Süße, feinen Tanninen und langem Abgang.*

## Österreich

2015 Blauer Zweigelt Holzfass,  
Weingut Martin Nigl, Kremstal 25,50€  
*Kirschen und Zwetschgen mit saftigen Fruchtschmelz, sehr rauchige und volle Nase, feines Barrique mit einem Hauch von Zimt, Nelken und Vanille; feste, kräftige Fruchtwürze am Gaumen mit herzhaften Kirschnoten und reifen Tanninen, kernige Struktur.*

## Italien

2016 Bardolino DOC  
La Giarola, Venetien 19,70€  
*Runder, harmonischer Bardolino mit kräftigem Körper und Aromen von roten Beeren.*

2015 Chianti 'Renzo Masi' DOCG  
Renzo Masi, Toskana 20,45€  
*Zugänglich, florale und rote Fruchtaromen, harmonisch und abgerundet.*

## **Spanien**

2013 Heredad Ugarte, Rioja Crianza D.O.Ca  
Ugarte, Rioja 22,40€

*Aromen von Blaubeeren und Kirschen mit einem harmonischen Gleichgewicht zwischen Röst- und Vanillenoten. Am Gaumen voluminös und cremig; die reifen Tannine geben Körper und Struktur.*

2012 Crianza 'La Fuente' DO  
Nekeas, Navarra 20,50€

*Cuvée aus Tempranillo und Cabernet Sauvignon  
Aromen von Schwarzer Johannisbeere, Brombeere und Toast. Eingerahmt von gut integrierten Tanninen. Abgerundet und überraschend lang mit saftigem Abgang.*

2016 Vega Murillo Tinta de Toro DO  
Bodegas Frontaura, Toro 16,95€  
100% Tempranillo

*Fruchtaromen von Erdbeere, Brombeere und Himbeere. Karamell und Vanille bringen Eleganz vom Holz ins Spiel. Am Gaumen frisch mit gut integriertem Tannin und wenig Säure, welche den Wein elegant und abgerundet wirken lassen.*



**STRABHOF**  
HOTEL | HOFCAFÉ | TAGUNG

## Zum Empfang

---

Sekt, Orangensaft, Hopfen-Hibiskus-Sirup (es wird über maximal 45 Minuten unbegrenzt nachgeschenkt)	4,00€ pro Person
Diverse Biercocktail	ca. 5,00€ pro Stück
Kanapees, klassisch <i>Schinken, Käse, Räucherlachs</i>	2,80€ pro Stück
bayrisch <i>Obazda, Presssack, Mini-Fleischpflanzerl, Schnittlauch</i>	2,90€ pro Stück
Bauernbrot mit Aufstrich (Obazda, Griebenschmalz, Kräuterquark)	3,50€ pro Person
Schnittlauchbrot	2,00€ pro Person

## Kaffee und Kuchen

---

Filterkaffee aus der Thermoskanne	7,00€ pro Stück
-----------------------------------	-----------------

Kaffeespezialitäten wie Cappuccino, Latte Macchiato usw. sowie Teespezialitäten können gerne separat nach Karte bestellt werden und werden nach Verbrauch berechnet.

Haben Sie Freunde und Verwandte die gerne backen? Sie können auch mitgebrachten Kuchen verzehren.

Gedeck- und Servicepauschale	2,00€ pro Person
------------------------------	------------------

Stellen Sie sich Ihr eigenes Kuchenbuffet zusammen. Wir beraten Sie gerne bei der individuellen Auswahl an Torten.

Stück Torte nach Wahl aus der Vitrine	3,30€
Ganze Torte	ca. 40,00€
Ganzer Rührkuchen	ca. 25,00€

## Zu später Stunde

---

Internationale Käseauswahl, garniert mit Trauben Brotkorb, Butter	7,50€ pro Person
Brotzeitplatte mit Wurst- und Käseauswahl Brotkorb, Butter	7,00€ pro Person
Gulaschsuppe mit Brot	4,90€ pro Person

## Menügedecke

---

Brotkorb, Butter	2,00 € pro Person
Brotkorb, Obazda, Griebenschmalz, Kräuterquark	4,50 € pro Person

## Menüvorschläge

---

### Menü I

---

Festtagssuppe

<>

Schweinefilet mit Schwammerlsoße, Gemüse und Spätzle  
oder  
Zanderfilet auf Lauchrahmgemüse mit Butterkartoffeln

<>

Schokoladenmousse garniert mit frischen Früchten

25,00€ pro Person

### Menü II

---

Bunte Blattsalate mit gebratenem Speck und Croutons

<>

Rinderlendensteak mit Kräuterbutter, Gemüse und Kartoffelgratin  
oder  
Lachsfilet mit Spinatschaum, Gemüse und Bandnudeln

<>

Bayrisch Creme auf Himbeermark

29,00€ pro Person

### Menü III

---

Am Tisch eingesetzt: Brotkorb, Griebenschmalz und Leberwurst,  
dazu eine Runde Obstler

<>

Spanferkelbraten mit Biersoße, Bayrisch Kraut und Kartoffelknödel

<>

Apfelkücherl mit Vanillesoße und Sahne

24,00€ pro Person

## Menü IV „das Biermenü“

---

Bunte Blattsalate mit Hopfendressing und gebratenen Schwammerl

<>

Biersuppe vom Augustiner Hellen

<>

Schweinefilet mit Hopfensenfkruste, Gemüse und Kartoffelgratin

<>

Weißbirtiramisu, garniert mit frischen Früchten

pro Person 32,00€

## Menü V „das vegetarische Menü“

---

Frischkäseterrine mit Basilikum auf Tomatencarpaccio



<>

Karotten-Ingwer-Suppe

<>

Gnocchi mit getrüffeltem Rahmegerlingen, Kirschtomaten und Parmesan

STRABHOF  
HOTEL | HOFCAFÉ | TAGUNG

<>

Kokos-Panna-Cotta mit Fruchtspiegel

pro Person 32,00€

***Diese Menüs sind nur Vorschläge. Wir stellen Ihnen individuell Ihr persönliches Menü zusammen. Es ist jederzeit möglich, Gerichte auszutauschen oder z. B. noch ein drittes Gericht zur Auswahl dazu zu nehmen.***

## Buffet I „Bayrisches Buffet“

---

Auf den Tischen eingedeckt: Brot, Griebenschmalz

<>

Roher Schinken und Schwarzgeräuchertes  
Räucherforelle  
Mini-Fleischpflanzerl  
Essignödel  
Bayrische Käseplatte  
Blattsalate mit Hausdressing  
Krautsalat  
Kartoffel-Gurken-Salat  
Brotkorb

<>

Leberspätzlesuppe

<>

Kalbsrahmbraten  
Gebratene Ente  
Gemüsestrudel

<>

Kartoffelknödel  
Spätzle  
Blaukraut  
Gemüse

<>

Bayrisch Creme mit Himbeermark  
Weißbirtiramisu  
Salat von frischen Früchten

pro Person 33,00€



STRABHOF  
HOTEL | HOFCAFÉ | TAGUNG



## Buffet II „Bayrische Schmankerl“

---

Auf den Tischen eingedeckt: Brot, Butter, Kräuterquark

<>

Tafelspitzsülz mit Kürbiskernöl  
Kalbsfleischpflanzerl  
Auswahl von Räucherfischen  
Bayrische Käseplatte  
Kalter Schweinebraten  
Krautsalat  
Gurkensalat  
Tomatensalat  
Kartoffelsalat  
Bunte Blattsalate mit Hausdressing  
Brotkorb

<>

Kartoffelcremesuppe mit Majorancroutons

<>



Gefüllte Kalbsbrust  
Spanferkelbraten  
Steinpilze und Pfifferlinge in Rahmsoße

<>

Kartoffelknödel  
Semmelknödel  
Bayrisch Kraut  
Gemüse

<>

Apfelstrudel  
Kaiserschmarrn  
Vanillesoße  
Apfelmus

pro Person 36,00€

## Buffet III „Bayrisch-Mediterran“

---

Auf den Tischen eingedeckt: Brot, Kräuterbutter, Obazda

<>

Antipastigemüse  
Melone mit rohem Schinken  
Tomate-Mozzarella  
Mini-Fleischpflanzerl  
Vitello Tonnato  
Essignödel  
Krautsalat  
Gurkensalat  
Bunte Blattsalate mit Hausdressing  
Brotkorb

<>

Minestrone mit Parmesancroutons

<>

Gemüselasagne mit Scampi  
Schweinefilet mit Gorgonzola  
Entenbrust mit Orangen-Pfeffer-Soße

<>

Schupfnudeln  
Kartoffelgratin  
GPemüse

<>

Profiteroles mit Schokoladensoße  
Weißbirtiramisu  
Salat von frischen Früchten  
Schokoladenmousse

pro Person 37,00€



STRAßHOF  
HOTEL | HOTEL CAFÉ | TAGUNG

Aus diesen Gerichten können Sie sich ein eigenes Menü kreieren. Wir erstellen gerne ein unverbindliches Angebot über Ihre Wunschzusammenstellung. Dies ist nur ein kleiner Auszug aus unseren Möglichkeiten.

## Vorspeisen

---

Bunte Blattsalate mit gebratenem Speck und Croutons  
Bunte Blattsalate im Hopfendressing mit gebratenen Schwammerl  
Frischkäseterrine mit Basilikum auf Tomatencarpaccio  
Räucherlachs mousse mit Kartoffelrösti und kleinem Salatbouquet  
Tafelspitzsuzl mit Kürbiskernöl und Salatgarnitur

## Suppen

---

Kraftbrühe mit Pfannkuchenstreifen  
Griesnockerl  
Leberspätzle  
Leberknödel  
Festtagssuppe mit drei verschiedenen Einlagen  
Biersuppe vom Augustiner Hellen  
Kartoffelcremesuppe mit Majorancroutons  
Karotten-Ingwer-Suppe  
Pastinaken-Kokos-Suppe mit geröstetem Sesam

## Hauptgerichte

---

Schweinefilet mit Schwammerlsoße, Gemüse und Spätzle  
Rinderlendensteak mit Kräuterbutter, Gemüse und Kartoffelgratin  
Spanferkelbraten mit Dunkelbiersoße, Bayrisch Kraut, Semmel- und Kartoffelknödel  
Kalbslendenchen im Sherryrahm mit Morcheln, Gemüse und Kartoffelgratin  
Schweinefilet mit Hopfensenfkruste, Gemüse und Kartoffelgratin  
Rinderbraten mit Blaukraut und Semmelknödel  
Rosagebratene Entenbrust mit Orangen-Pfeffer-Soße, Gemüse und Schupfnudeln  
Rehschnitzel und Perlhuhnbrust mit Kirschoße, Gemüse und Pastinakenpüree  
Zanderfilet auf Lauchrahmgemüse mit Butterkartoffeln  
Gemüserösti auf mediterranem Gemüseragout (*vegan*)  
Gnocchi mit getrüffelten Rahmegerlingen, Kirschtomaten und Parmesan  
Tagliatelle mit Austernpilzen, getrockneten Tomaten und Rucola  
Zwiebelrostbraten von der Rinderlende mit Bratkartoffeln und Salat

## Nachspeisen

---

Bayrisch Creme auf Himbeermark oder Zwetschgenröster  
Schokoladenmousse garniert mit frischen Früchten  
Apfelkücherl mit Vanillesoße und Sahne  
Weißbirtiramisu mit frischen Früchten  
Hausgemachter Kaiserschmarrn mit Apfelmus  
Kokos-Panna-Cotta mit Fruchtspiegel  
Salat von frischen Früchten mit Zitronensorbet (*vegan*)  
Weiße Schokoladenmousse mit Ingwer, garniert mit frischen Früchten

***Diese Gerichte sind nur Vorschläge.  
Sie können jederzeit Gericht von unserer Tageskarte auswählen.  
Bitte beachten Sie, dass wir einige Gerichte nur saisonal anbieten können!***