



Öttl und Radlmyr GmbH  
*Schlosswirtschaft Mariabrunn*  
Gut Mariabrunn 3  
85244 Röhrmoos  
08139/8661

*Vielen Dank für Ihre Reservierung.  
Anbei unsere Menüvorschläge für diesen Tag*

*Zum Empfang könnte man Prosecco reichen mit Aperol oder Cassis 4.80  
mit Holunderblütensirup und frischer Zitrone 5.80  
Marinierte Granatapfelkerne aufgefüllt mit Prosecco 5.50  
oder ein Glas Champagner (Preis nach Marke).*

***Für kalte Tage wäre auch ein Glas Kirschglühwein 4.60  
oder Punsch mit Apfelsternchen am Lagerfeuer zu empfehlen!***

*Als „Fingerfood“ haben wir folgende Möglichkeiten:*

*Knusprige, unterschiedlich gefüllte, gebackene Teigtaschen 9.90*

*Kleine bayrische Schmankerl  
(Essigknödel, Miniwurstsalat, Obatzda ect.)  
Pro Person 7.00*

*Kleine feine Schmankerl  
(Roastbeef mit Remoulade, Räucherfischsülze mit Sahneerrettich,  
Eiersalat, Rindercarpaccio, ect.)  
Pro Person 9.00*

### *Menü I*

*Maronenschaumsüppchen 5.80*



*½ Bauernente mit  
Blaukraut und Kartoffelknödel 16.50*



*Walnussparfait mit geschmorter Birne 6.80*

### *Menü II*

*Wildessenz mit Brätstrudel 6.80*



*Fasanenbrust im Speckmantel mit Rosinenkraut und Schupfnudeln 17.90*



*Quarkkrapfen mit Lebkuchensauce 6.80*

### *Menü III*

*Fischsuppe mit Knoblauchbaguette 8.50*



*Fischvariation aus Zander, Saibling und Garnele mit Hummerschaum, kleinem  
Gemüse und Basmatireis 24.80*



*Weihnachtliche Creme Caramell mit Orangenfilets 6.80*

### *Menü IV*

*Mariabrunner Bierbrotsuppe 4.80*



*Ofenfrisches Spanferkel mit Bayrisch Kraut und gemischten Knödel 16.50*



*Apfelkücherl mit Zimtvanillesauce 6.80*

### *Menü V*

*Feldsalat in Sherrydressing mit geräucherter Entenbrust 9.90*



*Rinderfiletspitzen in Steinpilzrahm mit Tagliatelle 20.80*



*Bayrischcreme 6.80*

## *Menü VI*

*Knusprige, unterschiedlich gefüllte, gebackene Teigtaschen 9.90*



*Rinderfiletspitzen mit buntem Gemüse und Sprossen aus dem Wok mit  
Basmatireis 20.80*



*Zitronensorbet mit Prosecco 6.50*

*Wir bieten immer zwei Weißweine oder Rotweine an.*

*Die Preise liegen zwischen 22.00 und 25.00*

*Wir würden mit Wein- und Wassergläsern eindecken  
und auch Flaschenweine einsetzen.*

*Il Pellegrino 5.20*

*Mariabrunner Helles oder Dunkles 4.00*

*Menükarten mit Mariabrunner Aquarell 2.00*

*Sie können jederzeit die verschiedenen Gänge austauschen, wir bitten Sie jedoch aus  
küchentechnischen Gründen sich für ein einheitliches Menü zu entscheiden!*

*Bei Plätzen die nicht mindestens 24 Stunden vorher abgesagt werden, müssen  
wir leider den vollen Menüpreis berechnen!*

Schlosswirtschaft



Mariabrunn

### Suppen

<i>Mariabrunner Festtagssuppe (Brättnockerl, Leberspätzle, Grießnockerl)</i>	5.50
<i>Duett aus Sellerie- und Kürbiscremesuppe</i>	6.80
<i>Pastinakencremesuppe mit Speckchip</i>	5.90
<i>Kürbiscremesuppe mit gerösteten Kürbiskernen</i>	5.80
<i>Rieslingschaumsuppe mit gebratener Garnele</i>	6.50

### Vorspeisen

<i>Hirschcarpaccio mit Rucolapesto und rotem Pfeffer</i>	12.50
<i>Salat in Granatapfeldressing mit gebratenem Ziegenfrischkäse im Speckmantel</i>	12.50
<i>Rahmspinat mit Ei und geröstetem Brot</i>	8.50

### Hauptgerichte

<i>Bayrische Schmankerlpfanne mit knuspriger Bauernente, ausgelöster Kalbshaxe, Spanferkel, und Hirschrücken auf Blaukraut und verschiedene Knödl</i>	p.P. 24.80
<i>Weihnachtsgans mit glasierten Maroni, Blaukraut und Kartoffelknödl</i>	23.50

<i>Rosa gebratene Entenbrust mit buntem Markgemüse und Kartoffelgratin</i>	22.80
<i>Rehmedaillons mit Wacholderrahm, Schupfnudeln und Schmorkraut</i>	28.90
<i>Rinderfilet in bunter Pfefferrahmsauce mit Gemüse und Kartoffelgratin oder Bratkartoffeln</i>	32.80
<i>Lammkarree mit Ratatouille, Rosmarinkartoffeln und Thymianjus</i>	28.80
<i>Zwiebelrostbraten von der Rinderlende mit Bratkartoffeln</i>	19.50
<i>Kalbstafelspitz mit Rahmwirsing und Salzkartoffeln</i>	16.90
<i>Saiblingsfilets mit mediterranem Gemüse und Rosmarinkartoffeln</i>	17.90
<i>Perlhuhnbrust mit Selleriepüree, Vichykarotten und Portweinjus</i>	17.90

### *Vegetarische Speisen und Zwischengänge*

<i>Knödltrio (Käse, Spinat und Steinpilz) mit brauner Butter und Parmesan</i>	10.50
<i>Gemüselasagne mit Tomatensauce und frittiertem Ruccola</i>	10.50
<i>Gnocchi mit Salbeibutter und gebratenen Steinpilzen</i>	9.90

### *Dessert*

<i>Bratapfel mit Marzipanfülle auf Glühweinschaum</i>	6.50
<i>Zimtparfait mit gebrannten Mandeln und Orangensalat</i>	6.50
<i>Flambierter Kaiserschmarrn mit Apfelmus</i>	10.50
<i>Rotweinzwetschen mit Bratapfeleis</i>	6.50
<i>Verschiedene kleine weihnachtliche Desserts</i>	p.P. 7.00