



# EUER WEIHNACHTS-PLATZAL

## Menüvorschlag 1

### Empfang:

**MIT GLÜHWEIN & ALKOHOLFREIEN PUNSCH**  
am Weihnachts-Stand im Innenhof  
romantisch mit Feuersäulen pro Pers. 6,50

### Aperitif

**SCHILEROL**  
Rosé-Wein mit Waldbeeren-Sirup und Kräutern |  
Minze | Zitrone | Eis 4,50

**SCHMIED`N-SCHLABBERWASSER**  
Lillet | Beeren | Wildberry | Eis 4,50

### Bierempfehlung

**TEGERNSEER SPEZIAL**  
Ein süffiges Tegernseer Hell,  
man sagt ein`s der besten in Bayern **0,5l 3,50**

### Weinempfehlung

**GRÜNER VELTLINER „HAUSWEIN WEISS“**  
vom Winzer Josef Hochmeister aus Niederösterreich **0,1l 2,50 | 1,0l 18,90**

**WEIßBURGUNDER „EIN ZU EINS“**  
vom Weingut Diehl in der Pfalz  
**0,1l 2,90 | 0,75l 20,90**

**BLAUER ZWEIFELT „HAUSWEIN ROT“**  
vom Winzer Josef Hochmeister aus Niederösterreich **0,1l 2,50 | 1,0l 18,90**

**CENTA**  
Gehaltvolle Rotwein- Cuvée aus Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon und Merlot vom Weingut Milla  
(Gert Pomella) in Kurtatsch /Südtirol **0,75l 24,50**

### Vorspeise

**SCHMIED`N-SCHNABULIER-VORSPEISE**  
Lachsroulade | Roastbeef | Italienischer Landschinken | Antipasti |  
Parmesan | Kräuter- Baguette 8,90

**KÜRBISCREMESUPPE**  
mit Alztaler Sahne und Croutons 4,50 p.P.

**UNSER TIPP →**

**RASPL`S VORSPEISENPLATTE**

A g`mischte Vorspeisenplatt`n,  
die lässig in den Tisch nei g`stoid wird | **pro Person 7,50**





### Hauptgang

#### **AMBOS-STEAK**

ca. 220gr. Steak vom Halsbacher Jungbullen in pikanter Pfefferrahmsoße, dazu Rösti und frisches Marktgemüse 20,90

#### **PORTION BAUERNENTE**

vom Lugeder Hof in Geratskirchen mit Gewürz-Apfelfüllung, hausgemachten Blaukraut und Kartoffelknödel 16,90

#### **KÜRBIS TASCHER`L**

mit Parmesan, Nussbutter und Rucola 13,90

#### **SCHWABEN-PLATTE**

Saftig gebratene Schweinefilets auf hausgemachte Spätzle mit Waldschwammerlsoße und Röstzwiebeln 15,90

#### **FISCHER`S FRITZ**

Heimisches Duett vom Saiblingsfilet und Forellenfilet vom Salzinger in Unterneukirchen auf frischem Pfannengemüse, dazu Petersilienkartoffeln und Kräuterbutter 18,90

#### **B`SOFFENER HIRSCH**

Zart gebratene Hirschmedaillons in Jägermeistersoße, dazu hausgemachte Spätzle und frisches Marktgemüse 18,90

#### **SCHAUFELSCHMAUS**

Ofenkartoffel gefüllt gebratenen Putenstreifen, frischem Pfannengemüse, milden Peperoncini, Steiner Tomaten, kräuter-Dip, Rucola und Zwiebeln 13,90 auch als vegetarisches Gericht

#### **BÖFFLAMOTT – EIN KLASSIKER DER BAYRISCHEN KÜCHE-**

vom Halsbacher Jungbullen, dazu Semmelknödel und hausgemachtes Blaukraut 15,90

### Nachspeis

#### **LEBKUCHEN-PARFAIT**

mit Glühwein-Zwetschgen 5,90

#### **WEIHNACHT`S-ZAUBER**

verschiedene weihnachtliche Verführungen 6,90

#### **Alternativ → RASPL`S KAISERSCHMARRN**

wird lässig in die Tische eingestellt zum selber nehmen, dazu Zwetschgen-Kompott und Apfelmus 7,50 p.Pers.

### **#RASPL**

---

**Als 3 Gang Menü mit Suppe oder Vorspeise zur Wahl 29,50**

**Als 3 Gang Menü mit gemischter Vorspeisen-Platte 32,50**

**Als 4 Gang- Menü mit Vorspeisenplatte/ Teller & Suppe 36,50**

**Als a la carte zur Wahl: Preise wie angegeben.**

**Bei „Menü“ wird die bei der Reservierung angegebene Personenanzahl mal dem Menüpreis berechnet.  
(Bitte endgültige Anzahl 2 Tage vorher angeben)**

**Bei „a la carte“ zur Wahl werden nur die tatsächlich anwesenden Personen und gewählten Gerichte berechnet.**





# EUER WEIHNACHTS-PLATZAL

## Menüvorschlag 2

### Empfang:

**MIT GLÜHWEIN & ALKOHOLFREIEN PUNSCH**  
am Weihnachts-Stand im Innenhof  
romantisch mit Feuersäulen pro Pers. 6,50

### Aperitif

**SCHMIED`N-SCHLABBERWASSER**  
Lillet | Beeren | Wildberry | Eis 4,50

### **SCHILEROL**

Rosé-Wein mit Waldbeeren-Sirup und Kräutern |  
Minze | Zitrone | Eis 4,50

### Weinempfehlung:

**GRÜNER VELTINER** vom Winzer HOCHMEISTER in Niederösterreich **1l Fl.** 17,50

**WEIßBURGUNDER** vom Weingut Diehl in der Pfalz **0,75l Fl.** 20,50

**BLAUER ZWEIFELT** vom Winzer HOCHMEISTER in Niederösterreich **1l Fl.** 17,50

**DER ROTE** Rotwein-Cuvée vom Weingut Sölva aus Kaltern **0,75l Fl.** 22,50

### Vorspeise:

#### **KÜRBISCREMESUPPE**

mit Croutons und Alztaler Sahnehäubchen 4,50

#### **PFANNKUCHENSUPPE** 3,50

### Hauptgerichte:

#### **SCHWABEN-PLATTE**

Saftig gebratene Schweinefilets auf hausgemachten Spätzle mit Waldschwammerlsoße  
und Röstzwiebeln 15,90

#### **KÜRBIS-TASCHERL**

Hokaido | Parmesan | Nußbutter | Rucola 13,90

#### **HEIMISCHES DUETT**

Gebratenes Saiblingsfilet vom Westenkirchner in Raitenhaslach und Forellenfilet  
vom Salzinger in Unterneukirchen auf frischem Pfannengemüse,  
dazu Petersilienkartoffeln und selbstgemachte Garten- Kräuterbutter 18,90

#### **BÖFFLAMOTT – EIN KLASSIKER DER BAYRISCHEN KÜCHE-**

vom Halsbacher Jungbullen, dazu Semmelknödel und hausgemachtes Blaukraut 15,90

#### **SCHAUFELSCHMAUS**

Ofenkartoffel pikant gefüllt mit gebratenen Putenstreifen,  
frischem Pfannengemüse, Steiner Tomaten, milden Peperoncini,  
Kräuter-Quark, Rucola und Zwiebeln 13,90





Nachspeis:

### APFELKIACHAL

Gold-gelb gebacken mit Vanilleeis und Sahne 5,50

#RASPL

*Menüpreis pro Pers.:* 23,50

---

Als a la carte zur Wahl: Preise wie angegeben.

Bei „Menü“ wird die bei der Reservierung angegebene Personenanzahl mal dem Menüpreis berechnet. (Bitte endgültige Anzahl 2 Tage vorher angeben)

Bei „a la carte“ zur Wahl werden nur die tatsächlich anwesenden Personen und gewählten Gerichte berechnet.

