



*In der Anlage erhalten Sie eine Auswahl an Menüvorschlägen, welche von unserem Küchenchef sorgfältig zusammengestellt wurde.*

*Bitte beachten Sie bei diesen Vorschlägen, dass einige Menüs saisonbezogen sind. Auch die Personenzahl spielt bei der Auswahl des Menüs eine große Rolle.*

*Selbstverständlich werden Sie von unserem Servicepersonal fachmännisch beraten, falls Sie ein eigenes Menü zusammenstellen möchten.*

*Zur vollendeten Tischdekoration besorgen wir Ihnen gerne ein passendes Frischblumengesteck – teilen Sie uns bitte Ihre Wünsche und Vorstellungen mit.*

*Wir freuen uns schon heute, Ihre Veranstaltung in unserem Haus durchführen zu dürfen und versichern Ihnen, alles daran zu setzen, dass es eine gelungene Feier wird.*

*Ihre Familie Rosenstock &  
das gesamte Alpenhof Team*

*Inklusivpreise*



*Folgende Canapees bieten wir an:*

	<i>je Stück:</i>
<i>roher Schinken</i>	€ 3,00
<i>Tatar angemacht</i>	€ 3,00
<i>gebratene Putenscheiben</i>	€ 3,00
<i>Roastbeef</i>	€ 3,00
<i>geräuchertes Forellenfilet</i>	€ 3,00
<i>Crevetten pikant mariniert</i>	€ 3,00
<i>hausgebeizter Graved Lachs</i>	€ 3,00
<i>geräucherter Lachs</i>	€ 3,00
<i>rosa gebratenes Rinderfilet</i>	€ 3,00
<i>Scampis</i>	€ 3,00
<i>gebratener Schweinerücken</i>	€ 3,00

*Falls Sie zwischendurch noch ein erfrischendes Sorbet  
essen möchten, bieten wir an:*

*Cassis, Passionsfrucht, Lychee, Mango, Heidelbeere*

<i>Sorbet pro Person</i>	€ 3,30
--------------------------	--------

*Inklusivpreise*



**Menü 1      € 23,00**

*Tomatisierte Rinderbouillon mit Maultäschle*

\* \* \*

*Medaillons von der Truthahnbrust auf Calvadosrahm  
mit Apfelspalten, dazu Bandnudeln*

\* \* \*

*Früchteisbecher mit Sahnehäubchen*

**Menü 2      € 23,00**

*Gemüsekraftbrühe mit seinen Perlen*

\* \* \*

*Gesottene Ochsenbrust mit frischem Meerrettich  
kleinen Kartoffeln und jungem Gemüse*

\* \* \*

*Eisbecher mit Rumfrüchten*

**Menü 3      € 25,00**

*Kraftbrühe mit Schinkenklößchen*

\* \* \*

*Kalbshaxe „Münchner Art“ knusprig gebraten  
Gemüse vom Wochenmarkt  
dazu zweierlei Knödel*

\* \* \*

*Hausgemachte Schokoladenterrine  
an Fruchtcoulis*

*Inklusivpreise*



**Menü 4      € 26,00**

*Bunter Strauß gartenfrischer Salate an Himbeerdressing  
mit gebratenen Austernpilzkappen*

\* \* \*

*Frische Maispouardenbrust auf Cognacrahmsauce  
mit kleinen Kohlröschen und bunten Nudeln*

\* \* \*

*Trilogie von Sorbets mit exotischen Früchten*

**Menü 5      € 27,50**

*Rahmsuppe von zweierlei Gemüse*

\* \* \*

*Kalbsbraten aus der Keule mit gerahmten Schwammerl  
dazu hausgemachte Spätzle und kleines Gemüse*

\* \* \*

*Beerengrütze mit Eierliköreis und Sahne*

**Menü 6      € 28,00**

*Grießnockerlsuppe*

\* \* \*

*Spanferkelbraten auf Braunbiersauce  
mit Rahmwirsing und Kartoffelknödel*

\* \* \*

*Apfelkücherl mit heißen Sauerkirschen  
und Bourbon-Vanilleeis*

*Inklusivpreise*



**Menü 7      € 28,50**

*Kraftbrühe mit Speckknödel*

\* \* \*

*Lachsforellenfilet in Butter gebraten  
mit sautierten Pilzen an Gemüserisotto*

\* \* \*

*Grießflammerie „Romanoff“*

**Menü 8      € 34,00**

*Rahmsuppe von frischem Sauerampfer*

\* \* \*

*Schwäbischer Filetteller von Kalb, Schwein und Rind  
an gerahmten Werdenfelser Steinpilzen  
hausgemachte Spätzle und Broccoliröschen*

\* \* \*

*Bourbon-Vanilleeis mit flambierten Himbeeren*

**Menü 9      € 37,00**

*Arrangement von Blattsalaten  
mit rosa gebratener Entenbrust und Pilzen*

\* \* \*

*Zanderfilet vom Rost mit Sauce Bernaise  
Gemüsefächer und kleinen Kartoffeln*

\* \* \*

*Eisparfait von Schattenmorellen  
an Vanilleschaum*

*Inklusivpreise*

**Menü 10      € 38,00**



*Bayrische Festtagssuppe*

\* \* \*

*Zarter Hirschkalbsbraten an Wacholderrahm  
mit Mandelbroccoliröschen  
und hausgemachten Serviettenknödel  
dazu Wildpreiselbeeren*

\* \* \*

*Salat von frischen Früchten der Saison  
serviert in der Babyananas mit Zitronensorbet*

**Menü 11      € 40,00**

*Essenz von Tomaten mit Basilikum unter der Haube*

\* \* \*

*Medaillons vom Frischlingsrücken auf Hagebuttensauce  
dazu Romanescoröschen und Herzoginkartoffeln*

\* \* \*

*Dessertteller „Alpenhof“*

**Menü 12      € 40,00**

*Aufgeschlagenes Schnittlauchsüppchen mit Pfifferlingen*

\* \* \*

*Feinschmeckerspieß „Du Chef“*

*Schweinefilet mit Speck und Riesengarnelen gebraten  
auf Butterreis, Safranschaum, dazu ein bunter Salatteller*

\* \* \*

*Dunkle Terrine von Espresso und Schokolade  
mit Orangenfondue*

*Inklusivpreise*

**Menü 13      € 41,00**



*Ruccolasalat an Bärlauchdressing  
mit Tranchen von der hausgeräucherten Poulardenbrust*

\* \* \*

*Dialog von edlen Fischfilets  
mit Riesengarnelen auf dem Grill gegart  
an pikant gewürztem Butterschaum  
dazu Gemüse im Körbchen und Tomatenreis*

\* \* \*

*Crème Caramel an frischen Früchten der Saison*

**Menü 14      € 42,00**

*Französische Zwiebelsuppe mit Käsecroûton*

\* \* \*

*Filetsteak vom Rind mit Pfeffersahne  
jungem Gemüse im Nest und Kartoffelgratin*

\* \* \*

*„Crêpe Suchard“*

**Menü 15      € 42,00**

*Doppelte Rinderkraftbrühe  
mit Pistazienklößchen*

\* \* \*

*Tournedos vom Schweine- und Kalbsfilet  
auf zweierlei Saucen  
mit sautierten Pilzen, Gemüse vom Markt  
und hausgemachtem Kartoffelrösti*

\* \* \*

*Halbgefrorenes von Pflaumen  
an eigenem Kompott*

*Inklusivpreise*

**Menü 16      € 44,00**



*Essenz von roten Rüben  
mit Gemüserauten*

*\* \* \**

*Tournedos vom Rinderfilet an Madeirasauce  
mit feinem Gemüse und Kartoffelauswahl*

*\* \* \**

*Krokant-Eisbecher an leichter Caramelsauce  
mit Eierlikörsahne*

**Menü 17      € 45,00**

*Aufgeschlagenes Gurkensüppchen  
mit Scampi und Dill*

*\* \* \**

*Lammcarée mit Kräuterkruste auf Rosmarinjus  
dazu Speckbohnen und Kartoffelgratin*

*\* \* \**

*Sabayon au Porto*

**Menü 18      € 46,00**

*Ackersalat an Kartoffel-Dressing  
mit gebratenen Speck- und Brotwürfeln  
und geräuchertem Forellenfilet*

*\* \* \**

*Wildhasenfilet zart rosa gebraten auf Wacholdersahne  
mit frischer Preiselbeerbirne*

*Broccoliröschen an Mandelbutter und Schupfnudeln*

*\* \* \**

*Hausgemachtes Walnussparfait  
an Erdbeersauce*

*Inklusivpreise*



**Menü 19      € 47,00**

*Frische Salate in Walnuss-Sherrydressing  
mit hausgebeiztem Graved Lachs und Röstbrot*

\* \* \*

*Sauerampfersuppe  
mit Knoblauchcroûtons*

\* \* \*

*Tranchen von der Barbarie-Entenbrust rosa gebraten  
auf Orangen-Pfeffersauce  
mit Gemüse vom Wochenmarkt und Kartoffelrösti*

\* \* \*

*Dialog von Schokoladenmousse an Kiwitranchen*

**Menü 20      € 49,00**

*Fasanenconsommé  
mit Thymian-Nockerl*

\* \* \*

*Frisches Walchensee Saiblingsfilet  
an Rieslingsauce*

\* \* \*

*Rosa gebratenes Kalbsfilet auf Morchelrahm  
mit Zuckerschoten und Fingerkarotten  
dazu hausgemachte Nudeln*

\* \* \*

*„Crêpes à la Normandie“  
mit Caramel, Calvados und Nusseis*

*Inklusivpreise*



**Menü 21      € 54,00**

*Carpaccio vom Rinderfilet auf Olivenöl  
mit Parmesan, Kräutersauce  
und Toastecken*

\* \* \*

*Kraftbrühe mit Gemüsestrudel*

\* \* \*

*Ausgelöster Werdenfelser Rehrücken zart rosa gebraten  
auf Sahnesauce von frischen Pilzen  
mit Birne, Preiselbeeren, Gemüsebouquet  
und hausgemachten Eierspätzle*

\* \* \*

*Blaubeerpalatschinken mit Walnusseis*

**Menü 22      € 60,00**

*Hausgemachte Wildpastete  
mit Sauce Cumberland und Feldsalat*

\* \* \*

*Essenz von frischen Pilzen  
mit eigenen Klößchen*

\* \* \*

*Zopf von heimischen Fischen  
auf Champagnerschaum, mit Safranreis*

\* \* \*

*Rinderfilet „Wellington“  
mit feiner Füllung in Blätterteighülle gebraten  
an Burgundersauce  
mit jungem Gemüse und Kartoffelkrusteln*

\* \* \*

*Orangeneisparfait auf Camparischaum  
und Schokoladentropfen*

*Inklusivpreise*



**Menü 23      € 60,00**

*Tranchen von gebratenen Langustenschwänze  
an erlesenen Blattsalaten der Saison  
mit Traubenkernöldressing*

\* \* \*

*Aufgeschlagenes Rahmsüppchen  
von Zuckerschoten  
mit Parmaschinkenstreifen*

\* \* \*

*Perlhuhnbrüstchen in Butter gebraten  
auf Sauce Bordelaise mit Kartoffelfinger*

\* \* \*

*Sorbet von frischen Früchten*

\* \* \*

*Werdenfelser Hirschrücken zart gebraten  
auf Ragout von frischen Pilzen  
mit Speckrosenkohl und Birnenkartoffeln*

\* \* \*

*Variation von der Erdbeere  
an Eierlikörschaum*

*Inklusivpreise*