

# Bankettmappe

Ob gesetztes Menü oder eines unserer Buffets: Auf den folgenden Seiten findet sich jeder Geschmack in unserem vielfältigen Angebot zur kulinarischen Gestaltung Ihrer Feier wieder. Dabei möchten wir Sie auf eine ganz besondere „Zutat“ hinweisen: In unseren Küchen werden viele Produkte unserer eigenen Bio-Landwirtschaft Gut Eichethof verarbeitet, im Sommer auch Gemüse von eigenen Feldern.

Unser professionelles Team unterstützt Sie nach Kräften und wünscht Ihnen ein unvergessliches Erlebnis, an das Sie noch lange mit Freuden zurückdenken!



Zum Aperitif  
Seite 2



Menübaukasten  
Seiten 3–7

Buffets  
Seiten 8–13



Für unsere kleinen Gäste  
Seite 14



Mitternachtssnack  
Seite 15



Getränke  
Seiten 16–17





## Bayerische Snackbar

9,50 pro Person

ab 25 Personen

### Snacks

Partybrezel  
Laugenecke  
Laugenkonfekt

### Aufstriche

Schlossbazda  
Vegane Schnittlauchbutter

## Fingerfood

Mindestbestellmenge 25 Stück je Sorte

Wrap / Kalbsrücken /  
Olive / Halbgetrocknete Tomate /  
Fetakäse / Rucola /  
Tomaten-Basilikum-Dip  
Garnelen / Currymayo /  
Kimchi / Korianderkresse  
(glutenfrei)  
Beef Tatar „Asia Style“ /  
Wasabi-Mayonnaise /  
Reisperlen / Radieserlkresse  
(glutenfrei)

jeweils 6,00 pro Stück

Tramezzini / Räucherlachs /  
Lachs-Frischkäse / Rucola  
Schwarzbrot / Rote Bete /  
Honig-Senf-Frischkäse / Senfkresse  
(vegetarisch)  
Wassermelone / Kokosfeta / Zitrus-  
vinaigrette / Frühlingslauch / Sesam  
(vegan, gluten- und laktosefrei)

jeweils 5,00 pro Stück

Laugengebäck / Obazda /  
Schnittlauchröllchen  
(vegetarisch)  
Fleischpflanzerl / Kartoffelsalat /  
Biersenf / Schnittlauch  
Kerndlbrot, geröstet /  
Avocadocreme / Tomatensalsa /  
Rote Shisokresse  
(vegan, gluten- und laktosefrei)

jeweils 4,00 pro Stück





## Menübaukasten

## Frühling (April–Juni)

### Vorspeisen

Ceviche vom Kabeljau,  
Süßkartoffelpüree, gerösteter Mais,  
rote Zwiebeln und Koriander

«»«»«»

#### *Vitello tonnato 2.0*

Rosa Kalb, geflämmt Tuna, bunte  
Tomaten, Tomatencreme, Büffel-  
mozzarella, Rucola, Pesto

«»«»«»

Dekonstruiertes Sushi mit  
Avocadotatar, Wasabi-Frischkäse,  
Misocreme, Kohlrabi-Kimchi,  
Enokipilze und Ponzusoße

### Suppen

Cremesuppe vom Spargel,  
konfierte Garnele, Basilikumschaum  
und Tomatenrelish

«»«»«»

Cappuccino vom Bärlauch mit  
konfiertem Eigelb und Daikonkresse

### Hauptgerichte

Gebratene Naturland-Hendlbrust  
mit Tamarindenjus, Perl-Couscous,  
Baba Ghanoush und Tabouleh

«»«»«»

Rosa Kalbsrücken mit  
Dunkelbier-Jus, Speckrösti,  
karamellisiertem Kraut,  
Rote-Zwiebel-Marmelade und  
Meerrettich

«»«»«»

Schweinefilet-Medaillons unter  
Bärlauch-Parmesan-Kruste mit  
Spargelgnocchi und gebratenen  
Egerlingen

«»«»«»

Gebratener Zander, weißer  
Tomatenschaum, Tomatenfregola  
und Babyspinat

«»«»«»

Seesaibling mit Bärlauchschaum,  
Kartoffelmousseline und  
Spargel à la Creme

«»«»«»

Ziegenkäse-Knödel mit  
Ziegenkäseschaum, Erdbeer-  
Rhabarber-Chutney,  
gebratenem Spargel und  
Radieserlsalat

«»«»«»

#### *Zweierlei von der Aubergine*

Croustillant und Fingeraubergine  
mit weißem Tomatenschaum,  
Ratatouille und Scamorza-Polenta

### Desserts

Erdbeerkaltschale mit Tonka-  
bohnen-Eis, Schokobrownie,  
Minzpesto und Hippe

«»«»«»

Lauwarme Schokoladentarte  
mit Rhabarberkompott, Basilikum-  
Joghurt-Eis und Honighippe

«»«»«»

Variation von Passionsfrucht,  
Quark und Himbeere





## Menübaukasten

## Sommer (Juli–September)

### Vorspeisen

Roh marinierter Lachs in  
Buttermilch-Gin-Sud, Dill,  
Romanasalatherzen, Senfkaviar,  
Gurke, Süßkartoffelpüree und  
Maiscrunch

«»«»«»

Tatar vom Kalb, Schalotten-  
Vinaigrette, Senf-Eis, Kapern-Mayo  
mit gehobeltem Eigelb, Senf-Chips  
und Brunnenkresse

«»«»«»

#### *Gazpacho 2.0*

Tomatenmousse mit Olivenerde,  
Paprikagel, Gurkenperlen, konfierter  
Knoblauchcreme, frischem  
Basilikum und Ciabatta-Chip

### Suppen

Gelbe Paprikasuppe mit  
Räucherpaprika-Schaum und  
gebratener Salsiccia

«»«»«»

Blumenkohlsuppe „Polnisch“ mit  
Crostini mit Ei<sup>2</sup> und Petersilienöl

### Hauptgerichte

Rosa gebratenes Rinderfilet mit  
Pfifferlingsrahm, Kartoffelpüree,  
grünem Spargel und Ofentomaten

«»«»«»

Entenbrust „asiatisch“ mit  
Teriyakisoße, Süßkartoffelpüree,  
gebratenem wilden Brokkoli und  
Miso-Aubergine

«»«»«»

Kalbsfilet im Serrano-Mantel,  
mit Salbeijus, Parmesangnocchi,  
Salsicciagemüse und Ackerbohnen

«»«»«»

Loup de Mer, Chorizosud,  
Fregola Sarda und  
mediterranes Gemüse

«»«»«»

Geschmolzener Lachs mit  
weißem Tomatenschaum auf  
Graupenrisotto mit Mango,  
Gurke und Thaispargel

«»«»«»

Roh marinierte Tomate, Hummus,  
Tabouleh, Balsamicorosinen,  
gegrillte Aubergine, Falafel,  
Joghurdip und Kräutersalat

«»«»«»

Gebackene Zucchini mit  
weißem Bohnenpüree,  
Belugalinsen, frischer Zitrone  
und Chili-Crisp-Oil

### Desserts

#### *Gin Tonic 2.0*

Gin-Cheesecake mit Tonicgelee,  
Johannisbeerragout, Minzsorbet,  
Gurke und Gewürz-Baiser

«»«»«»

Duett von weißer und Zartbitter-  
schokolade mit Kirsche und Puffreis

«»«»«»

Limetten-Joghurt-Törtchen mit  
Yuzu-Curd, Mangoragout,  
Maracujasorbet und Schokoluft





## Menübaukasten

## Herbst (Oktober–Dezember)

### Vorspeisen

Zweierlei von der Garnele mit  
Süßkartoffelcreme, Gurke, Mango,  
Kimchi und Wasabischaum

«»«»«»

#### *Caesar 2.0*

Gegrillte Romanasalatherzen mit  
Caesar Creme, Grapefruit,  
Schwarzbrotcroutons und  
Naturland-Knusperhendl

«»«»«»

Rote-Bete-Tatar mit Cashew-  
Meerrettich-Creme, Rote-Bete-  
Rucola-Emulsion, gepickelten  
Schalotten und Senfkresse

### Suppen

Thai-Kürbis-Suppe mit Zitronen-  
grasschaum, Shimeji-Pilzen und  
Reispapier-Crunch

«»«»«»

Maronen-Cremesuppe mit  
Kirschwasserschaum und  
Guanciale

### Hauptgerichte

Rosa gebratener Hirschrücken mit  
Wildjus, Kartoffelkrapferl,  
gerösteter Blumenkohlcreme mit  
Haselnuss, gebratenem wilden  
Blumenkohl und Hagebuttengel

«»«»«»

Rosa gebratene Entenbrust,  
Entenjus, geschmorter  
Hokkaidokürbis und Kartoffel-  
Lauch-Püree

«»«»«»

Zwiebelrostbraten vom Kalbsrücken  
mit Portweinjus, Käsespätzle und  
Speckbohnen

«»«»«»

Gebratenes Zanderfilet mit  
Blaukrautsud, Nussbutter-Püree,  
Apfel und Kraut

«»«»«»

Kabeljau „Bordelaise“ mit cremigen  
Trüffelnocchi, glasierten bunten  
Karotten und Liebstöckelschaum

«»«»«»

Zweierlei Hokkaidokürbis mit  
Zitronengrasschaum, schwarzem  
Reis, gebackener Avocado und  
Asia-Gremolata

«»«»«»

Gerstenrisotto mit Apfel,  
Frühlingslauch, Bergkäse und  
gefüllter Zwiebel

### Desserts

Walnussparfait mit Apfeltarte und  
Preiselbeerragout

«»«»«»

Sanddornmousse-Törtchen mit  
Hagebutteneis, grünem Apfel und  
gebrannten Mandeln

«»«»«»

Schokokuchen mit flüssigem  
Kern, Haselnusscreme und  
Waldbeersorbet





## Menübaukasten

## Winter (Januar–März)

### Vorspeisen

Geräucherte Entenbrust mit  
Blaukraut-Kimchi, Birnen-Kaffir-Gel  
und Thaicurry-Mayo

«»«»«»

Geflämmt Lachs und konfierte  
Black-Tiger-Garnele mit Ponzu,  
Edamame, Mango, Buchenpilzen,  
Koriander und Chili

«»«»«»

*Zweierlei vom Ziegenkäse*  
Ziegenkäse Panna Cotta und  
Gebackenes mit Tomatengel,  
Kürbis-Orangen-Salat, Olivenerde  
und Pinienkernen

### Suppen

Maiscreme Süppchen mit Chorizo  
und Estragonöl

«»«»«»

Karotten-Ingwer-Suppe mit  
Kokosschaum und frittiertem  
Reisbällchen

### Hauptgerichte

Rosa gebratenes Rinderlendensteak  
mit Röstzwiebelkruste, Portweinjus,  
Kürbispüree und Speckwirsing

«»«»«»

Naturland-Hähnchenbrust gefüllt  
mit getrockneter Aprikose,  
mit Salbeijus, zweierlei Kürbis und  
cremigem Pilzragout

«»«»«»

*Zweierlei vom Schwein*  
Rosa Filet und geschmorter  
Bauch in Misomarinade, mit  
Sellerie-Yuzu-Creme, Shiitakepilzen  
und Hoisinkraut

«»«»«»

Kabeljau mit Safran-Beurre-Blanc,  
Kartoffelpüree, geflammtem Lauch  
und gebackenen Kapern

«»«»«»

In Jaipur-Curry gebratener Waller  
mit Joghurtdip, Mango-Koriander-  
Salsa und Linsendal

«»«»«»

Kartoffelgnocchi in Kräuter-Velouté  
mit Kürbisgemüse, Egerlingen,  
Babyspinat und Granatapfel

«»«»«»

Glasierter Spitzkohl mit Miso, Jus,  
Pastinaken-Ingwer-Creme, zweierlei  
Topinambur, in Essig eingelegter  
Birne und Haselnuss-Granola

### Desserts

Schokoladenbrownie mit Feige,  
Erdnuss-Karamell-Eis und  
Dulce de leche

«»«»«»

Topfenknödel in Thymianbröseln  
mit Ragout aus Zitrusfrüchten und  
Vanilleeis

«»«»«»

Crème-Brulée-Tarte mit Lavendeleis  
und zweierlei Johannisbeere





## Menübaukasten

Preise pro Person

ab 30 Personen

3-Gänge-Menü mit  
Suppe / Hauptgang / Dessert  
59,00

4-Gänge-Menü mit  
Vorspeise / Suppe / Hauptgang /  
Dessert  
76,00

5-Gänge-Menü mit  
Vorspeise / Suppe /  
Zwischengericht / Hauptgang /  
Dessert  
95,00

3-Gänge-Menü mit  
Vorspeise / Hauptgang / Dessert  
66,00

4-Gänge-Menü mit  
Suppe / Zwischengericht /  
Hauptgang / Dessert  
80,00

4-Gänge-Menü mit  
Vorspeise / Zwischengericht /  
Hauptgang / Dessert  
87,00





## Galabuffet I

64,00 pro Person

ab 60 Personen

### Vorspeisen

Roastbeef mit gerösteter  
Knoblauch-Aioli, Rucola, Ofen-  
tomaten und Pinienkernen

«»«»«»

Gebratene Black-Tiger-Garnele  
mit Mango-Papaya-Salat,  
Wasabi-Mayonnaise und Koriander

«»«»«»

Rote-Bete-Carpaccio mit  
Orangen-Balsamico-Vinaigrette,  
Fetakäse, Pistazien und  
Salatspitzen

### Salat

Buntes Salatbuffet mit  
zwei verschiedenen Dressings,  
Bioessigen und Bioölen

### Suppe

Fenchel-Orangen-Suppe mit  
Safranöl

### Hauptgerichte

Gebratene Naturland-Hähnchen-  
brust mit Rosmarinjus,  
Keniabohnen und Gratin aus  
Biokartoffeln

«»«»«»

Geschmolzener Seesaibling mit  
Proseccosoße, grünem Spargel  
und Gemüse-Risoni

«»«»«»

Gebackenes Risottobällchen  
auf Tomatensugo mit Oliven,  
Artischocken und Rucola

### Desserts

Weißes Mohnmousse mit  
Himbeerragout

«»«»«»

Orangen-Topfen-Palatschinken  
mit Zwetschgenröster und  
Krokantsoße

«»«»«»

Frischer Obstsalat

«»«»«»

Hausgemachtes Eis und  
Sorbets aus dem Eisblock





## Galabuffet II

76,00 pro Person

ab 60 Personen

### Vorspeisen

*Dekonstruiertes Sushi 2.0 im Glas*  
Sushireis, Hibiskus-Gari, Wasabi-Frischkäse, eingelegte Enoki-Pilze und Avocado

«»«»«»

In Roter Bete gebeizter Lachs mit Gurke, Sauerrahm, Dill und Senfkaviar

«»«»«»

*Carne Cruda Piccante*

Mediterranes Tatar vom Kalb mit Parmesan, Rucola und Grilltomaten-Sud

Salatbuffet in Gläschen und Schälchen

Feldsalat mit Dijonsenf-Vinaigrette und eingelegten Feigen (vegan)

«»«»«»

Caesar Salad mit Brotcroutons, Naturland-Hähnchen und Bioparmesan

«»«»«»

Griechischer Bauernsalat mit Biofeta

«»«»«»

Tomate-Biomozzarella-Salat mit Bärlauchpesto

«»«»«»

Karotten-Apfel-Salat (vegan)

### Suppe

Weißer Tomatenschaumsuppe mit Basilikumöl und halbtrockneten Tomaten

### Hauptgerichte

Rosa gebratenes Rinderfilet am Buffet tranchiert, getrüffelt, Kartoffelgratin, Portweinjus und mediterranes Bohnen-Cassoulet

«»«»«»

In brauner Butter konfierter Kabeljau auf orientalischem Ofengemüse, Labneh, Grantapfel und Bulgur

«»«»«»

Gelbes Gemüse-Thai-Curry mit Jasminreis und Erdnüssen, frischem Koriander, Chili und Limette

### Desserts

Frische Obstplatte

«»«»«»

Dunkles Tonkabohnen-Mousse mit Kirschragout

«»«»«»

Topfenknödel mit Beerenragout

«»«»«»

Tête de Moine mit Feigensenf und frischen Weintrauben

«»«»«»

Hausgemachtes Eis und Sorbets aus dem Eisblock





## Mediterranes Buffet

69,00 pro Person

ab 60 Personen

### Vorspeisen

Oktopussalat mit Staudensellerie  
und Zitronenöl

«»«»«»

*Vitello tonnato*

Rosa Kalbstafelspitz mit  
Thunfischsauce, Kapern und  
Salatspitzen

«»«»«»

Vegetarische Antipasti-Auswahl

### Salat

Buntes Salatbuffet mit  
zwei verschiedenen Dressings,  
Bioessigen und Bioölen

### Suppe

Tomatencremesuppe mit  
Basilikumpesto

### Hauptgerichte

Geschmorte Kalbshaxe mit  
Gremolata, glasiertem Gemüse und  
gratinierter Kräuter-Polenta

«»«»«»

Saltimbocca vom Naturland-  
Hähnchen mit Risotto alla Milanese  
und Artischocken-Zucchini-Gemüse

«»«»«»

Gebratene Dorade mit  
Zitronen-Kapern-Butter,  
mediterranem Ofengemüse  
und Rosmarin-Kartoffeln

«»«»«»

Zucchini-Piccata mit  
Tomatensugo und Gnocchi mit  
geriebenem Montello

### Desserts

Hausgemachtes  
Limoncello-Tiramisu

«»«»«»

Basilikum-Panna-Cotta mit  
Erdbeerspiegel

«»«»«»

Käseauswahl mit  
Trauben und Grissini





## Bayerisches Buffet

66,00 pro Person

ab 60 Personen

### Vorspeisen

#### *Bayrisches Vitello*

Rosa Kalbstafelspitz mit Kürbis-  
kernöl-Mayo, mariniertem Gemüse  
und roten Zwiebeln

«»«»«»

Brezenknödel-Carpaccio mit  
Schwammerlsalat, Rucola und  
Kirschtomaten

«»«»«»

Zünftige Brotzeit mit Emmentaler,  
Geräuchertem und Obazdn

«»«»«»

Brezen und Bauernbrot

Salatbuffet zum selbst Anmachen

Rohkostsalate mit zwei  
verschiedenen Dressings,  
Bioessigen und Bioölen

Salatbuffet in Gläschen und Schälchen

Krautsalat

Kartoffel-Gurken-Salat

Schweizer Wurstsalat

Bayrischer Brotsalat mit

Speck und Käse

### Suppe

Kartoffelsuppe mit Speck und  
frischem Schnittlauch

### Hauptgerichte

#### *Zweierlei Krustenbraten*

Schweineschulter und -bauch mit  
Kümmeljus, Bayrisch Kraut und  
Kartoffelknödel

«»«»«»

Pochiertes Wallerfilet im  
Apfel-Gewürz-Fond, mit Wurzel-  
gemüsestreifen, frischem  
Meerrettich und Kräuterkartoffeln

«»«»«»

Kaspressknödel mit Salbeibutter  
und Spinatgemüse

«»«»«»

Bayrisches Urweizenrisotto mit  
geschmortem Lauch (vegan)

### Desserts

Bayrisch Creme mit  
Himbeerspiegel

«»«»«»

Rohnudeln mit Vanillesoße  
und Zwetschgenröster

«»«»«»

Obstsalat





## Route 66-Buffer

76,00 pro Person

ab 60 Personen

### Vorspeisen

Roastbeef mit Chipotle-Mayonnaise  
und eingelegten Perlzwiebeln

«»«»«»

Gebratene Black-Tiger-Garnelen  
mit Basilikummayonnaise und  
Tomatensalsa

Salatbuffet zum selbst Anmachen

Rohkostsalate mit zwei  
verschiedenen Dressings,  
Bioessigen und Bioölen

Salatbuffet in Gläschen und Schälchen

Kartoffelsalat

Farmersalat

Tomaten-Biomozzarella-Salat

Salat von Bionudeln mit  
getrockneten Tomaten

### Grillgut (nur bei schönem Wetter)

Chili-Käse-Knacker  
Rinderlendensteaks  
Schweinefiletspieße  
Glasierter Maiskolben

### Aus der Küche

Fried Chicken vom  
Naturland-Hähnchen  
Garnelenspieße  
Marinierter Grillkäse

### Beilagen

Ofenkartoffeln  
Gefüllte Tomaten  
Grillgemüse  
Kräuterbaguette

### Verschiede Dips zur Wahl

Bio-Grillsoßenauswahl  
Sour Cream  
Kräuterbutter  
Chimichurri

### Desserts

Cheesecake-Creme im Glas  
mit flambiertem Ananasragout

«»«»«»

Schokoladen-Brownie mit  
Salzkaramell

«»«»«»

Ben & Jerry's Eisauswahl

«»«»«»

Platte mit frischem Obst





## Grillbuffet

54,00 pro Person

ab 60 Personen

### Vorspeisen

Vegetarische Antipasti-Auswahl

### Salat

Buntes Salatbuffet mit  
zwei verschiedenen Dressings,  
Bioessigen, Bioölen und  
folgenden klassischen Salaten:

Coleslaw  
Kartoffel-Gurken-Salat  
Salat von Bionudeln mit  
getrockneten Tomaten

### Grillgut

Schweinenackensteaks  
Biobratwürste  
Rinderhüftsteaks  
Marinierte Naturland-Hähnchen-  
brustfilets

### Beilagen

Ofenkartoffeln  
Glasierte Maiskolben  
Grillgemüse

### Verschiede Dips zur Wahl

Bio-Grillsoßenauswahl  
Bioquark mit Kräutern  
Biobutter mit Kräutern  
Zitronenecken

### Desserts

Schokomousse mit  
frischen Beeren

«»«»«»

Donuts

«»«»«»

Frischer Obstsalat

## Burgerbuffet

49,00 pro Person

ab 60 Personen

### Burger

Rinderpatty  
Falafel  
Halloumi  
Gebackener Heilbutt  
Pulled Pork  
Grillgemüse

### Zum selbst Belegen der Burger

Kleine Burgerbrötchen  
Speck  
Tomaten, Gurke, Salat, Essiggurke  
Geschmorte Bierzwiebeln  
Röstzwiebeln  
frische Zwiebeln  
Cheddar  
Käsesoße  
Grillsoßenauswahl  
Guacamole

### Beilagen

Wedges  
Ofenkartoffeln  
Onion Rings  
Mac & Cheese  
Coleslaw

### Desserts

Donuts

«»«»«»

Ben & Jerry's Eisauswahl

«»«»«»

Frischer Obstsalat





## Für unsere kleinen Gäste

### Menüvorschlag

Pfannkuchensuppe

«»«»«»

Kleines Wiener Schnitzel  
mit Pommes frites rot/weiß  
oder  
Käsespätzle mit Röstzwiebeln

«»«»«»

Kleiner Eisbecher mit  
Schokoladen- und Vanilleeis

21,00 pro Kind

### Einzelgerichte (max. 3 pro VA)

Pfannkuchensuppe

4,50

Kleines Wiener Schnitzel  
mit Pommes frites rot/weiß

11,00

Fischstäbchen mit  
Pommes frites rot/weiß

11,00

Pommes frites rot/weiß

4,50

Hausgemachte Spätzle  
mit Soße

8,00

Nudeln mit Tomatensoße  
und Parmesan

7,00

### Buffet

Ihre Kinder können auch zu der  
unten stehende Staffellung an  
dem von Ihnen gewählten Buffet  
teilnehmen.

Kinder von 0 bis 2 Jahren                      kostenlos

Kinder von 3 bis 6 Jahren                      30 %

Kinder von 7 bis 14 Jahren                      50 %

## Kinderfestmahl

19,00 pro Kind

ab 8 Kinder

Den Kindern werden direkt am Tisch  
Platten mit dem Kinderfestmahl Ihrer  
Wahl serviert.

Chicken Nuggets

Fischstäbchen

Bolognese

Pommes frites rot/weiß

Kartoffelpüree

Karottengemüse

Nudeln

Ketchup & Mayo

Süß-Sauer-Soße

Parmesan

### Dessert

Kleiner Eisbecher mit  
Schokoladen- und Vanilleeis





## Mitternachtssnack

\*ab 20 Personen

Chili con Carne* mit Crème fraîche und Bauernbrot	10,00	Schmankerlbrettl mit allerlei Spezialitäten und Bauernbrot	16,00	Hotdog Station* Zum selbst Zusammenbauen und mit klassischen Toppings
Chili sin Carne* mit Soja-Joghurt und Bauernbrot	10,00	Käseauswahl mit Trauben, Nüssen, Feigensenf und Walnussbrot	17,00	9,00 pro Person
Gulaschsuppe* und Bauernbrot	8,00	Pulled Pork im Glas* dazu Coleslaw, Essiggurken, rote Zwiebeln, BBQ-Soße und Baguette	13,00	
Currywurst im Weckglas* mit Kaisersemmel	10,00			





## Getränke

### Hausmarke

Herren von Camer brut 0,75l 35,00

### Schaumweine

Geldermann Sekt Rosé 0,75l 45,00

### Alkoholfreier Sekt

Flick Sparkling 0,75l 35,00

### Mischgetränke

Schlossdrink 0,2l 8,00

*Saisonale Schlosskreation*

Aperol Spritz 0,2l 8,00

*Aperol, Herren von Camer brut*

Lillet Basil 0,2l 8,00

*Lillet, Balis Basil, Limette*

HIM Spritz 0,2l 8,00

*Himbeeressenz, Ramazzotti  
Rosato, Herren von Camer brut*

Mango Spritz 0,2l 8,00

*Lillet, Mangosirup,  
Herren von Camer brut*

Rosato Mio 0,2l 8,00

*Ramazzotti Rosato,  
Herren von Camer brut*

### Mischgetränke alkoholfrei

Cosmo Spritz 0,2l 6,50

*Flick Sparkling, Balis Cosmo*

Fruit Spritz 0,2l 6,50

*Monin (Pfirsich, Rhabarber,  
Birne, Rote Früchte oder  
Passionsfrucht), Flick Sparkling*

Crodino 0,2l 6,50

### Erfrischungsgetränke

Schlosswasser 0,7l 5,50

Adelholzener Gourmet 0,25l 2,60

*Classic oder Naturell* 0,75l 6,30

Coca Cola, 0,2l 2,80

Coca Cola light, Cola Mix  
oder Zitronenlimonade 0,4l 4,00

Fruchtschorlen von Wolfra 0,2l 2,90

*Apfel, Johannisbeer,* 0,4l 4,30

*Rhabarber oder Maracuja*

### Biere

Kapplerbräu hell 0,5l 4,20

Kapplerbräu dunkel 0,5l 4,20

Pater Simon 0,33l 3,80

Huber Weißbier 0,5l 4,30

Huber Weißbier leicht 0,5l 4,30

Huber Weißbier alkoholfrei 0,5l 4,30

Radler 0,5l 4,20

*Bier mit Zitronenlimo*

Russ 0,5l 4,30

*Weißbier mit Zitronenlimo*

Cola-Weizen 0,5l 4,30

### Obstbrände

Schlossbrände von unserem

Gut Eichethof:

Apfel 2cl 4,90

Birne, Traube, Zwetschge 2cl 5,00

Quitte 2cl 5,90

### Bitter

Amaro Ramazzotti 2cl 3,50

Amaro Averna 2cl 3,50

### Grappa

Grappa Nonino 2cl 5,90

### Heißgetränke

Tasse Kaffee 3,80

Cappuccino 4,00

Espresso 3,20

Espresso Macchiato 3,50

Espresso doppelt 4,50

Espresso doppelt Macchiato 4,50

Latte Macchiato 4,50

Milchkaffee 4,50

Heiße Schokolade 3,80

Haferl Turm Tee 3,80

Kanne Kaffee oder Tee 25,59





## Getränke

### Cocktails und Longdrinks von der mobilen Bar

Caipirinha <i>Cachaça</i> <i>Rohrzucker, Limetten</i>	10,00	Horse's Neck <i>Bourbon Whiskey</i> <i>Ginger Ale, Bitters</i>	9,50
Mojito <i>Rum</i> <i>Rohrzucker, Minze,</i> <i>Limettensaft, Soda</i>	10,00	Sea Breeze <i>Wodka</i> <i>Cranberrynektar, Grapefruitsaft</i>	9,50
Himbeer-Mojito <i>Rum</i> <i>Rohrzucker, Himbeeren,</i> <i>Minze, Limettensaft, Soda</i>	10,00	Lynchburg Lemonade <i>Tennessee Whiskey</i> <i>Curaçao, Limettensaft,</i> <i>Zitronenlimonade</i>	10,50
Mule <i>Wodka</i> <i>Ginger Beer, Limettensaft</i>	9,50	Dark & Stormy <i>Goslings Black Seal Rum</i> <i>Ginger Beer, Limettensaft</i>	9,50
Munich Mule <i>Dry Gin</i> <i>Ginger Beer, Limettensaft</i>	9,50	Paloma <i>Tequila Blanco 100 % Agave</i> <i>Pink Grapefruit, Limettensaft</i>	9,50
Mexican Mule <i>Tequila Blanco 100 % Agave</i> <i>Ginger Beer, Limettensaft</i>	9,50	Ipanema <i>Ginger Ale</i> <i>Rohrzucker, Limetten</i>	7,50
Gin Tonic <i>Eichethof Gin</i> <i>Tonic Water</i>	9,50	Mosquito <i>Ginger Ale</i> <i>Rohrzucker, Minze, Limettensaft</i>	7,50
Cuba Libre <i>Rum</i> <i>Coca Cola, Limetten</i>	9,50		

