

# 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



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 / Currysماyo /  
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, geflammter Tuna, bunte  
Tomaten, Tomatencreme, Büffel-  
mozzarella, Rucola, Pesto

«»»»»

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

### Suppen

Cremesuppe vom Spargel,  
konfettierte Garnele, Basilikumschaum  
und Tomatenrelish

«»»»»

Cappuccino vom Bärlauch mit  
konfierterem 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  
Spargelnocchi 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*  
Croutillant 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

### Vorspeisen

Roh mariniert 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



## Sommer (Juli–September)

### 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, Joghurtdip und Kräutersalat

«»»»  
Gebackene Zucchini mit weißem Bohnenpürre, 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 Zartbitterschokolade mit Kirsche und Puffreis

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



## Menübaukasten

### 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 Zitronengrasschaum, Shimeji-Pilzen und Reispapier-Crunch

«»»»»

Maronen-Cremesuppe mit Kirschwasserschaum und Guanciale

## Herbst (Oktober–Dezember)

### Hauptgerichte

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

«»»»»

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 Trüffelgnocchi, 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 Hagebutten Eis, 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

«»»»»

Geflammter 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

«»»»»

Kartoffelnocchi 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-Brûlée-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, Ofentomaten 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-Hähnchenbrust 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

Weiße 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 Dijonsexf-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

Weiße Tomatenschaumsuppe mit Basilikumöl und halbgetrockneten Tomaten

### Hauptgerichte

Rosa gebratenes Rinderfilet am Buffet tranchiert, geträufeltes 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 Gläschchen 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-gemüestreifen, frischem Meerrettich und Kräuterkartoffeln

«»«»«»

Kaspressknödel mit Salbeibutter und Spinatgemüse

«»«»«»

Bayrisches Urweizenrisotto mit geschmortem Lauch (vegan)

### Desserts

Bayrisch Creme mit Himbeerspiegel

«»«»«»

Rohrnudeln mit Vanillesoße und Zwetschgenröster

«»«»«»

Obstsalat





## Route 66-Buffet

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 Gläschchen und Schälchen

Kartoffelsalat

Farmersalat

Tomaten-Biomozzarella-Salat

Salat von Bionudeln mit getrockneten Tomaten

### Grillgut (nur bei schönem Wetter)

Chili-Käse-Knacker

Rinderlendensteaks

Schweinefiletspieße

Glasierte 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





<b>Grillbuffet</b>	54,00 pro Person	ab 60 Personen
Vorspeisen	Grillgut	Desserts
Vegetarische Antipasti-Auswahl	Schweinenackensteaks	Schokomousse mit frischen Beeren
Salat	Biobratwürste	«»«»«»
Buntes Salatbuffet mit zwei verschiedenen Dressings, Bioessigen, Bioölen und folgenden klassischen Salaten:	Rinderhüftsteaks	Donuts
Coleslaw	Marinierte Naturland-Hähnchenbrustfilets	«»«»«»
Kartoffel-Gurken-Salat		Frischer Obstsalat
Salat von Bionudeln mit getrockneten Tomaten		
	Beilagen	
	Ofenkartoffeln	
	Glasierte Maiskolben	
	Grillgemüse	
	Verschiede Dips zur Wahl	
	Bio-Grillsoßenauswahl	
	Bioquark mit Kräutern	
	Biobutter mit Kräutern	
	Zitronenecken	
<b>Burgerbuffet</b>	49,00 pro Person	ab 60 Personen
Burger	Zum selbst Belegen der Burger	Beilagen
Rinderpatty	Kleine Burgerbrötchen	Wedges
Falafel	Speck	Ofenkartoffeln
Haloumi	Tomaten, Gurke, Salat, Essiggurke	Onion Rings
Gebackener Heilbutt	Geschmorte Bierzwiebeln	Mac & Cheese
Pulled Pork	Röstzwiebeln	Coleslaw
Grillgemüse	frische Zwiebeln	
	Cheddar	Desserts
	Käsesoße	Donuts
	Grillsoßenauswahl	«»«»«»
	Guacamole	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 Staffelung 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

Dessert

Fischstäbchen

Kleiner Eisbecher mit

Bolognese

Schokoladen- und Vanilleeis

Pommes frites rot/weiß

Kartoffelpüree

Karottengemüse

Nudeln

Ketchup & Mayo

Süß-Sauer-Soße

Parmesan





## Mitternachtssnack

\*ab 20 Personen

Chili con Carne* mit Crème fraîche und Bauernbrot	10,00	Schmankerlbrett 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		Erfrischungsgetränke				Heißgetränke	
Herren von Camer brut	0,75l 35,00	Schlosswasser	0,7l	5,50	Tasse Kaffee	3,80	
		Adelholzener Gourmet	0,25l	2,60	Cappuccino	4,00	
		<i>Classic oder Naturell</i>	0,75l	6,30	Espresso	3,20	
Schaumweine		Coca Cola,	0,2l	2,80	Espresso Macchiato	3,50	
Geldermann Sekt Rosé	0,75l 45,00	Coca Cola light, Cola Mix	0,4l	4,00	Espresso doppelt	4,50	
		oder Zitronenlimonade			Espresso doppelt Macchiato	4,50	
Alkoholfreier Sekt		Fruchtschorlen von Wolfra	0,2l	2,90	Latte Macchiato	4,50	
Flick Sparkling	0,75l 35,00	<i>Apfel, Johannisbeer,</i>	0,4l	4,30	Milchkaffee	4,50	
		<i>Rhabarber oder Maracuja</i>			Heiße Schokolade	3,80	
Mischgetränke					Haferl Turm Tee	3,80	
Schlossdrink	0,2l 8,00				Kanne Kaffee oder Tee	25,59	
<i>Saisonale Schlosskreation</i>							
Aperol Spritz	0,2l 8,00	Biere					
<i>Aperol, Herren von Camer brut</i>		Kapplerbräu hell	0,5l	4,20			
Lillet Basil	0,2l 8,00	Kapplerbräu dunkel	0,5l	4,20			
<i>Lillet, Balis Basil, Limette</i>		Pater Simon	0,33l	3,80			
HIM Spritz	0,2l 8,00	Huber Weißbier	0,5l	4,30			
<i>Himbeeressenz, Ramazzotti</i>		Huber Weißbier leicht	0,5l	4,30			
<i>Rosato, Herren von Camer brut</i>		Huber Weißbier alkoholfrei	0,5l	4,30			
Mango Spritz	0,2l 8,00	Radler	0,5l	4,20			
<i>Lillet, Mangosirup,</i>		<i>Bier mit Zitronenlimo</i>					
<i>Herren von Camer brut</i>		Russ	0,5l	4,30			
Rosato Mio	0,2l 8,00	<i>Weißbier mit Zitronenlimo</i>					
<i>Ramazzotti Rosato,</i>		Cola-Weizen	0,5l	4,30			
<i>Herren von Camer brut</i>							
Mischgetränke alkoholfrei		Obstbrände					
Cosmo Spritz	0,2l 6,50	Schlossbrände von unserem					
<i>Flick Sparkling, Balis Cosmo</i>		Gut Eichethof:					
Fruit Spritz	0,2l 6,50	Apfel	2cl	4,90			
<i>Monin (Pfirsich, Rhabarber,</i>		Birne, Traube, Zwetschge	2cl	5,00			
<i>Birne, Rote Früchte oder</i>		Quitte	2cl	5,90			
<i>Passionsfrucht), Flick Sparkling</i>							
Crodino	0,2l 6,50	Bitter					
		Amaro Ramazzotti	2cl	3,50			
		Amaro Averna	2cl	3,50			
		Grappa					
		Grappa Nonino	2cl	5,90			





## Getränke

### Cocktails und Longdrinks von der mobilen Bar

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

