

# All-Inclusive - Silvesterkarte

## Menü 1: König Ludwig Gaumenschmauß

- Aperetiv: Sherry medium
- Fruchtiger Königskrabben-Cocktail  
in feiner Cognac-Soße dazu Toast
- Schwammerlsuppe mit Pilzen aus heimischen Wäldern
- **Zwiebelrostbraten vom „Angus Jungrind“**  
in kräftiger Bierkümmel-Bratensoße  
dazu Röstkartoffel und frischer Herbst-Salat
- Bräustüberl Eisbecher mit Bazi-Likör



## Menü 2: Jäger und Waidla-Menü

- Aperetiv: Waldprophet medium
- Bunter knackiger Herbstsalat  
in Sherry-Tomatendressing mit knusprigen Croutons
- Schwammerl-Suppe mit Pilzen aus heimischen Wäldern
- **Frischer Hirschbraten In Wacholdersoße**  
dazu bayerische Kartoffelknödel und Preiselbeerbirne  
mit Rotweinapfel-Blaukraut
- Bayerischer Kaiserschmarrn mit Fanillesoße und Preiselbeere

## Menü 3: Feinschmecker-Menü - Bräustüberl-Art

- Aperetiv: Ramazotti-Longdrink
- Fruchtiger Königskrabben-Cocktail  
in feiner Cognac-Soße dazu Toast
- Spargelcremesüppchen mit Einlage getrockneter Pilze
- **Schweinemedailon vom Filet mit Soße Hollondaise**  
dazu Herzoginkartoffel und feiner Kräuterbutter-Broccoli
- Palatschinken gefüllt mit Blaubeeren und Vanilleeis,  
Schokosoße und Schlagsahne

## Getränke-Empfehlung:

- Dornfelder Rotwein (halbtrockener)  
Edenkober, Pfalz
- Eschendorfer Fürstenberg (trockener)  
Frankenwein
- Niersteiner gutes Domtal (halbtrockener)  
Müller Thurgau
- Schwarzriesling Rose  
Thalheimer Schlossberg

