



Speisen & Getränke

Getränke

Wir führen ein großes Sortiment an Getränken und servieren Ihnen neben alkoholfreien und alkoholischen Getränken auch raffinierte Mixgetränke, auserlesene Weine und die berühmten Münchner Biere der Augustiner Brauerei und der König Ludwig Schlossbrauerei Kaltenberg.



Alkoholfreie Getränke

Adelholzener Classic Still	0,75l	5,00 €
Adelholzener Classic	0,75l	5,00 €
Tafelwasser	0,5l	3,30 €
Spezi (Cola-Mix) ^{1,3}	0,5l	3,80 €
Coca Cola ^{1,3}	0,33l	3,80 €
Coca Cola light ^{1,2,3}	0,33l	3,80 €
Apfelsaftschorle Schlör	0,4l	3,50 €
Orangensaftschorle Schlör	0,4l	3,50 €
Johannisbeerschorle Schlör	0,4l	3,50 €
Kirschschorle Wolfra	0,4l	3,50 €
Maracujaschorle Wolfra	0,4l	3,50 €
Rhabarberschorle Wolfra	0,4l	3,50 €

Heißgetränke

Café Crème ³		3,00 €
Cappuccino ³		3,20 €
Milchkaffee ³		3,30 €
Latte Macchiato ³		3,50 €
Espresso ³		2,00 €
Espresso Doppio ³		3,20 €
Espresso Macchiato ³		2,20 €
Heiße Schokolade		3,50 €
Tee (Schwarz, Früchte, Kamille)		3,00 €

¹ Farbstoff, ² Diätsüßungsmittel, ³ Koffein

Biere

Augustiner

Weißbier	0,5l	4,50 €
Helles	0,5l	4,00 €
Radler	0,5l	4,00 €
Pils	0,33l	3,30 €

Schlossbrauerei Kaltenberg

Weißbier dunkel	0,5l	4,50 €
Weißbier leicht	0,5l	4,50 €
Weißbier alkoholfrei	0,5l	4,50 €
Clausthaler alkoholfrei	0,5l	4,00 €

Sonstiges

Erdbeer-Limes	4cl	3,50 €
Ramazotti auf Eis	4cl	4,50 €
Sambuca	4cl	4,50 €

Longdrinks

Vodka/Whiskey/Gin/Bacardi (4cl)		
mit Orangensaft, Tonic Water, Coca Cola ^{1,3} , Bitter Lemon ⁴	0,2l	8,00 €
mit Red Bull ^{1,2,3}	0,2l	9,00 €



Weißweine

Offen

Niederösterreich, Grüner Veltliner QW ⁵	0,2l	4,50 €
Italien, Chardonnay, Terre di Romeo, Abf. Cantina Montelliana, Veneto ⁵	0,2l	4,50 €

Flaschenweine

Italien, Chardonnay, Terre di Romeo, Abf. Cantina Montelliana, Veneto ⁵	0,75l	14,50 €
--	-------	---------

Rotweine

Offen

Niederösterreich, Zweigelt QW ⁵	0,2l	4,50 €
Italien, Merlot del Veneto DOC ⁵	0,2l	4,50 €

Flaschenweine

Chile, Maipo Valley, Cabernet Sauvignon „Cono Sur“ ⁴⁵	0,75l	26,00 €
Italien, Merlot del Veneto, DOC ⁵	0,75l	14,50 €

Prosecco & Co.

Prosecco VALDO	0,1l	4,50 €
Prosecco VALDO Superiore	0,75l	26,00 €
Spritz ¹	0,25l	7,00 €
Hugo	0,25l	7,00 €
Hugo alkoholfrei	0,25l	7,00 €
Weinschorle weiß/rot	0,5l	6,00 €

¹ Farbstoff, ² Diätsüßungsmittel, ³ Koffein, ⁴ Chinin, ⁵ Weine enthalten Sulfite / Jahrgänge auf Anfrage



Buffetvorschlag

Nachfolgend finden Sie einige Buffet- und Menüvorschläge als Inspiration. Mit diesen Vorschlägen sind unser Repertoire und unser Ideenreichtum natürlich keinesfalls erschöpft. Gerne stimmen wir weitere Möglichkeiten mit Ihnen ab oder bereiten Ihre individuellen Speisewünsche für Ihre Veranstaltung zu.

VORSPEISEN

Brez'n, Roggen- und weißes Stangenbrot
Orientalischer Bulgursalat
Kräuterfrischkäse und Obazda
Tafelspitzsalat mit Tomatenvinaigrette & gehobeltem Parmesan
Weißkraut-, Blatt- und Kartoffelsalat, Balsamicodressing
Gegrilltes Gemüse von Pilzen, Zucchini, Zwiebeln und Paprika
Tomate-Mozzarella mit Basilikumpesto

SUPPE

Kürbiscremesuppe mit gerösteten Kürbiskernen

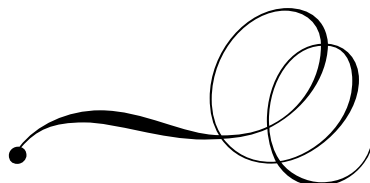
HAUPTSPEISEN

Knusprige Ente mit Kartoffelknödel, Apfelblaukraut und eigener Sauce
Hirschragout mit Waldpilzen in Cassissauce, dazu Pistazienspätzle und Preiselbeeren
Kross gebratenes Zanderfilet auf Sahnelinsen und Petersilienkartoffeln
Spinatknödel mit Ricottafüllung auf Tomatenragout

DESSERTS

Marillenknödel mit Zwetschgenröster
Moussevariationen

€ 42,00 pro Person



Menüvorschläge

I.

Kürbiscremesuppe mit gerösteten Kürbiskernen

Knusprige Ente mit Kartoffelknödel, Apfelblaukraut und eigener Sauce

Apfel- und Quarkstrudel mit warmer Vanillesauce

€ 26,-



II.

Weißer Petersilienschaumsuppe mit Blätterteig-Chilistangen

Zanderfilet auf Sahneline und Petersilienkartoffeln

St. Emilion au chocolat

€ 28,-



III.

Lauwarmes Lachsmedaillon mit Rote-Beete-Carpaccio und Meerrettich-Dip

Rinderfiletmedaillons auf Portweinjus mitglaciertem Jungmangold und Kartoffelgratin

Crème brûlée

€ 32,-



IV.

Limetten-Risotto mit Spinat und Mascarpone
oder

Pfannkuchen gefüllt mit Wurzelgemüseragout, dazu Schafskäse-Quark-Dip

Moussevariationen

€ 24,-



Quiche Lorraine oder Quiche Mediterran
mit Sauerrahmdip
Bruschetta Tomate
pro Stück 3,50 €

Rosa gebratene Entenbrust
mit eigener Sauce und Blaukraut
Backhendlstreifen auf Kartoffel Endiviensalat
Kross gebratenes Zanderfilet auf
Champagnerkraut
pro Stück 5,50 €

Ziegenkäse mit Honig und Thymian gebacken
Hausgebeizter Lachs mit kleinen Rösti und
Dill Senf-Sauce
Matjeswürfel Hausfrauen Art
pro Stück 4,00 €

Crème Brûlée
Bayrisch Creme mit Himbeermark
Topfenknödel mit Zwetschgenröster
Tiramisu
pro Stück 3,00 €

Tafelspitzcarpaccio in Vinaigrette
mit gehobeltem Parmesan
Thunfisch-Kapern Mousse auf
Baguettescheiben
pro Stück 4,50 €

Flying Dinner



BBQ



Hauptgerichte

Entrecote vom Rind
Marinierte Schweinenackensteaks
Hähnchenkeulen
Grillkäse
Saisongemüse
Gefüllte Paprika mit Schafskäse

Beilagen

Brez'n und weißes Stangenbrot
Blattsalate mit Balsamico- und Joghurtdressing
Kartoffel-Gurkensalat
Tomate-Mozzarella
Melonensalat mit Schafskäse
Wildreis mit Kürbis und Cranberries
Mexikanischer Kohlsalat (rot/weiß)
Maiskolben
Ofenkartoffel mit Kräuterfrischkäse

Saucen

Kräuterbutter, BBQ Sauce
Chimichurri, Paprika-Mangosalsa
verschiedene Salze

Desserts

Wassermelone mit Vodka und Minze mariniert,
dazu Zitronensorbet
Mangomousse

35,- € pro Person

Das Schloss
Schwere-Reiter-Str. 15
80637 München

Tel.: 0 89/ 143 408 - 0
Fax: 0 89/ 143 408 - 14
info@dasschloss.info

