

Hotel
Restaurant •
Alter wirt

G r ü n w a l d

Weihnachten
2017





Zur Einstimmung

Ein winterlicher Empfang in unserem Biergarten:

Nach Voranmeldung begrüßen wir Sie
- bei passendem Wetter -
draußen mit Kerzenschein
zu einem stimmungsvollen Beginn Ihrer Feier.

Dazu empfehlen wir Ihnen:

Flammkuchen
mit Feta, Lauch und roten Zwiebeln
sowie **wahlweise** mit feinem Almspeck

oder

Lauchquiche

dazu Glühwein
oder hausgemachten Ingwerpunsch (alkoholfrei)

9,00 € pro Person

... und nach dem Menü
zum **gemütlichen Ausklang:**

Christstollen und feines Weihnachtsgebäck

4,50 € pro Person



Weihnachtsmenü

Winterliche Blattsalate
Kartoffeldressing
Schwammerl, Croûtons
9,50 €

Maronencremesuppe
mit Zimtcroustons
6,50 €

Knusprige Ente
Orangen-Honigjus,
Apfelblaukraut, Kartoffelknödel
26,00 €

Bratapfel
mit Marzipan und Nüssen gefüllt
auf Mohn-Vanillesauce und Pistaziencremeeis
9,00 €

Menüpreis pro Person
51,00 €

Baden	Grauburgunder Q.b.A., Weingut Dr. Benz vielschichtige Aromen von Grapefruit, Blüten, Honig	34,00 €
Toskana	Chianti Casaloste, Giovanni Battista d'Orsi Duft nach Waldbeeren, Nelke, Schokolade, Cassis	38,00 €



Vorspeisen

Carpaccio vom Fjordlachs
grüne Meerrettichcreme ,Quitte und Feldsalat
15,00 €

Tatar vom Simmentaler Almochsen
Wachtelspiegelei, Senfmayonnaise, Kräutersalat
15,00 €

Schwarzwurzelsalat
Petersilien-Ingwermarinade
karamellierter Ziegenkäse, Rosmarin
12,00 €

Winterliche Blattsalate
Kartoffeldressing
Schwammerl, Croûtons
9,50 €

Salat von Rote Rüben und Apfel
Walnussöl, Grapefruit
9,00 €

Bitte wählen Sie für Ihre Gruppe eine **einheitliche** Vorspeise.
Gerne können Sie noch einen Zwischengang zusätzlich auswählen.
Alle Speisen dieser Karte bereiten wir für Sie ab 10 Portionen frisch zu.

Suppen & Zwischengänge

Birnen-Selleriesuppe
geröstete Walnüsse
6,50 €

Geflügelcremesuppe
gebratenen Bruderhahnwürzen
6,00 €

Kürbissuppe
Kürbiskernen und Kernöl
6,50 €



Cremiges Rotweinisotto
Parmesan, Rübengemüse, Andalimanpfeffer
11,00 €

In Gewürzbutter confiertes Fjordlachsfilet
Orecchiette/nussiger Sprossensalat
14,00 €

Bitte wählen Sie für Ihre Gruppe
eine **einheitliche** Suppe und/oder Zwischengang.

Alle Speisen dieser Karte bereiten wir für Sie ab 10 Portionen frisch zu.



Hauptgänge

Bauernente
Orangen-Honigjus
Apfelblaukraut, Kartoffelknödel
26,00 €

Knusprige bayrische Gans
Bratapfel, glasierte Maronen
Apfelblaukraut, Kartoffelknödel
31,00 €

Rosa gebratener Milchkalbsrücken in Pumpnickelkruste
Spätburgunderjus, Rosenkohl, Kartoffeltaler
29,50 €

Rehbraten aus der Keule
Haselnussspätzle, glasiertes Wintergemüse
26,00 €

Böfflamot vom Kratzer´s Weiderind
Dörripflaume, Rahmwirsing, Dinkelspätzle
23,00 €

Wildfang Kabeljaufilet gebraten
Rote Rüben-Püree, Mandelbutter, Schwarzwurzel
24,00 €

Süßkartoffel-Gnocchis
gedünstetem Blaukraut, Schafskäse, Dörripflaume
15,00 €

Bitte wählen Sie für Ihre Gruppe einen **einheitlichen** Hauptgang.
Alle Speisen dieser Karte bereiten wir für Sie ab 10 Portionen frisch zu.



Nachspeisen

Bratapfel
mit Marzipan und Nüssen gefüllt
auf Mohn-Vanillesauce und Pistaziencremeeis
8,50 €

Tiramisu
mit gebrannten Mandeln und Äpfeln
9,00 €

Topfenknödel
Spekulatiusbrösel, Orangensalat
9,50 €

Halbflüssiger Schokoladenkuchen
Haselnusskrokant, Portweinbirne, Zimteis
11,00 €

Topfen-Sauerkirschstrudel
Glühweinsabayon
8,00 €

Parfait von weißer Schokolade
und Sanddorn
9,00 €

Bitte wählen Sie für Ihre Gruppe einen **einheitlichen** Hauptgang.
Alle Speisen dieser Karte bereiten wir für Sie ab 10 Portionen frisch zu.



Ganze Gans

Eine ganz besondere Spezialität,
die man sonst nur von Zuhause kennt:

Wir servieren Ihnen eine ganze Gans für bis zu 5 Personen.

Wir übernehmen das Tranchieren am Tisch vor Ihren Augen, außer Sie
möchten es selbst versuchen...

Kleine Gaumenfreude aus der Küche

Ganze Gans mit Kartoffelknödel und Blaukraut

eine kleine, süße Verführung

dazu

0,75 l Visan Côtes du Rhône Village
Grenache und Syrah, AOC
Domaine Roche-Audran, Buisson, Frankreich

1 l St. Leonhard Mineralwasser

und pro Person 1 Obstbrand 2 cl oder 1 Espresso


für zusammen

234,00 €

Die ganze Gans können Sie auch bei uns fertig zubereitet abholen.

Anstatt Gaumenfreude, Mineralwasser und Espresso/Schnaps
bekommen Sie dann eine kleine Vorspeise dazu.

Auch am 24.12. können Sie auf Vorbestellung bis mittags
Ente oder Gans bei uns abholen. Sprechen Sie uns einfach an!



Über uns

Lustvolle Begegnung von Augen und Gaumen.

Bei uns finden nur kontrollierte Bio-Produkte den Weg in Küche und Keller.
Unsere Köche zelebrieren wahre Gaumenfreuden damit.
(Bio-Kontrollnummer DE-ÖKO-006)

Regionale Lieferanten sind uns genauso wichtig wie saisonale Produkte:

Das Kalbfleisch, die Gänse und die Enten liefert uns
die Bio-Metzgerei Juffinger aus Tirol (www.juffinger.co.at),

Wagner Fischzucht den Räucherlachs (www.fischzuchtwagner.de) und
unser Wild kommt direkt aus dem Grünwalder Forst.

Ein Besuch lohnt sich!

Wir laden Sie ein, in unseren stimmungsvoll dekorierten Stuben zu feiern
und sich einen Abend lang rundum von uns verwöhnen zu lassen.

Ulli Portenlänger und alle Mitarbeiter vom Alten Wirt

BIO-Hotel & Bio-Restaurant Alter Wirt
Marktplatz 1
82031 Grünwald

Tel: 089 – 641 93 40
info@alterwirt.de
www.alterwirt.de

Kostenfreie Parkplätze und Tiefgarage sind vorhanden.

Mit öffentlichen Verkehrsmitteln erreichen Sie uns mit der
Trambahnlinie 25 bis zur Endhaltestelle Derbolfinger Platz / Grünwald.

