

Alter wirt

GRÜNWALD

Restaurant & Hotel



Weihnachtszeit

2018





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, Croutons
9,50 €

Maronencremesuppe
Zimtcroustons
6,50 €

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

Bratapfel
mit Marzipan und Nüssen gefüllt
Mohn-Vanillesauce, 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 Almochsen
Wachtelspiegelei, Senfmayonnaise, Kräutersalat
15,00 €

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

Winterliche Blattsalate
Kartoffeldressing
Schwammerl, Croutons
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
6,00 €

Kürbissuppe
Kürbiskernen, Kernöl
6,50 €



Cremiges Rotweinrisotto
Parmesan, Rübengemüse
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

Knusprige 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 von Kratzers Weiderind
Dörrpflaume, Rahmwirsing, Dinkelspätzle
23,00 €

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

Süßkartoffel-Gnocchi
gedünstetes Blaukraut, Schafskäse, Dörrpflaume
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
Mohn-Vanillesauce, Pistaziencremeeis
8,50 €

Tiramisu
gebrannte Mandeln, Äpfel
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 eine **einheitliche** Nachspeise.
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

249,00 €

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 (www.juffinger.co.at),

Lorenz Kratzer in Lageltshausen liefert das Weiderind,

der BIO-Lachs stammt aus kontrollierter ökologischer Aquakultur aus den Fjorden Norwegens
und unser Wild kommt aus den bayerischen Wäldern.

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

Alter Wirt GmbH
Bio-Restaurant & BIO-Hotel
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 in Grünwald.

