

Hotel Hachinger Hof
Pfarrer-Socher-Straße 39
82041 Oberhaching
Tel.: 089-613 780 Fax: 089-613 78 200



Menüvorschläge 2017

Menü 1:

Bayrisches Festtagssupperl



*Schweinebraten mit Weißbiersoßerl, Kartoffelknödel und
Apfelblaukraut*



Vanilleeis mit heißen Kirschen oder Schokoladensöße

€ 19,90

Menü 2:

Salatvariation an Joghurt-Kräuter-Dressing



*Böfflamott – zart geschmorte Rinderschulter,
hausgemachte Eierspätzle und Gemüse vom Markt*



Eisbecher mit frischen Früchten, Likör und Schlagrahm

€ 23,90



Menü 3:

Oberhachinger Tafelspitzsupperl



*Rinderrouladen in kräftiger Rotweinsauce mit Kartoffelpüree,
buntes Gemüse vom Viktualienmarkt*



Apfelkücherl in Zimtzucker mit Vanilleeis

€ 25,50

Menü 4:

*Geräuchertes Forellenfilet
Sahnemeerrettich und Salatbouquet*



*Gemischter Braten, frisch aus dem Rohr,
Dunkelbiersauce, Semmelknödel und feines Saisongemüse*



Crème Caramel mit frischen Früchten

€ 25,50



Menü 5:

*Tomatencremesuppe mit frischem Basilikum
und Sherrysahne*



*Schweinefilet an Pfeffersauce, dazu Kartoffelgratin,
grüne Bohnen und Vichy-Karotten*



Topfenstrudel mit Vanillesauce

€ 25,50

Menü 6:

Salatvariation an Himbeer-Dressing mit gegrillten Scampi (3 Stück)



*Tafelspitz vom bayrischen Jungbullen, frischer Meerrettich,
Karotten-Kartoffel-Gemüse und Blattspinat*



Dessertvariation vom Chef

€ 29,50



Menü 7:

Gartensalate mit Nüssen und Kürbiskernöl-Dressing



*Fischteller „Hachinger Hof“ – gemischte Fische und Garnele vom Grill,
Zitronen-Butter-Soße, Basmatireis und Mandelbrokkoli*



Beerenragout mit Vanilleeis und Eierlikör

€ 28,00

Menü 8:

Rinderkraftbrühe mit Griesnockerl und viel Schnittlauch



*Gebratene Kalbshaxe aus dem Ofen,
zwei kleine Semmelknödel und Karotten-Petersil-Gemüse*



Apfelstrudel mit Vanilleeis

€ 27,50



Menü 9:

*Gartensalate an Orangenvinaigrette
mit rosa gebratener Entenbrust*



*Lachsfilet vom Grill an Kurkuma-Weißwein-Soße,
Pastinakenpüree und junges Gemüse*



Panna Cotta auf Erdbeersalat (saisonal)

€ 29,90

Menü 10:

Vitello Tonnato – rosa gebratenes Kalbfleisch, Tunfischsoße und Kapern



*Schweinelendchen vom Grill an Pfefferrahmsoße,
dazu tomatisierte Bandnudeln*



Mousse au Chocolat mit exotischen Früchten

€ 29,90



Menü 11:

*Geräucherter Lachs mit Senf-Dill-Soße
auf Kartoffelpuffer*



*Rinderfilet, am Stück gebraten,
karamellierte Rotweinschalotten,
Kartoffel-Speck-Plätzchen*



Dessert-Potpourri

€ 35,90

Menü 12:

Knoblauchrahmsuppe mit Schwarzbrotcroûtons

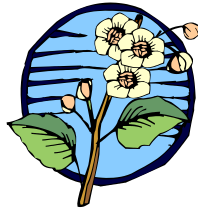


*Bayerische Bauernente im Natursoßerl,
Kartoffelknödel und Apfelblaukraut*



Strudelvariation mit Vanilleeis

€ 28,50



Menü 13:

Risotto mit Kräutern und gebratenen Riesengarnelen (3 Stück)



*In Aromaten geschmorte Lammkeule,
Speckbohnen-Bündel und Kartoffel-Birnen-Gratin*



Crème brûlée mit Karamellkruste und Beerenragout

€ 29,90

Menü 14

*Blattsalate an Kartoffeldressing,
Speckkrusteln und Weißbrotwürfel*

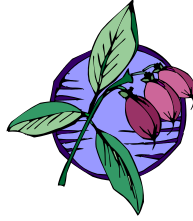


*Bauernente & knuspriger Spanferkelrücken an Weißbierjus,
Kartoffelknödel und Preiselbeer-Blaukraut*



Bayrische Creme auf Himbeerspiegel

€ 27,50



Menü 15

*Lachstartar vom norwegischen Fjordlachs
mit Avocado, Lauchstroh und geröstetem Baguette*



*Pfeffersteak (200 g) von der Rinderlende mit Cognacsoße,
Kartoffelgratin und grünen Bohnen*



Crêpe, gefüllt mit Topfencreme, dazu Vanilleeis

€ 35,50

Gerne stellen wir Ihnen ein Menü auch mit 4 oder 5 Gängen zusammen und können Ihnen gerne auch mehr Gerichte für Ihre Auswahl anbieten. Bitte fragen Sie uns.

Wir möchten unsere Gäste darauf aufmerksam machen, dass wir eventuellen Änderungswünschen hinsichtlich der Zusammenstellung des Menüs gerne nachkommen, bitten aber gleichzeitig

um die Festlegung eines einheitlichen Menüs.

Im Menüpreis enthalten sind unsere im Haus übliche Tischdekoration mit Kerzen, Stoffservietten und Menükarten.