aussicht
bio · hotel · restaurant · café

Menüs Herbst und Weihnachten

Diese Menüs haben wir für die Herbst- und Weihnachtszeit zusammengestellt — saisonal gekocht, mit Zutaten in Bio-Qualität. Wählen Sie, was zu Ihrem Anlass passt; wir beraten Sie gern.

Zur Auswahl

Menü Herbst

VORSPEISE

Kürbissuppe

Kerne · Kürbiskernöl

Wein · Bernhard Ott Am Berg Grüner Veltliner · 0,10 l

HAUPTGANG

Bio-Rahmgeschnetzeltes

Pilze · gebrannter Rahm · Spätzle · Gurkensalat

Wein · Gunderloch Weißburgunder vom Kalk · 0,10 l

oder vegetarisch

Pilzrahm

Pilze · gebrannter Rahm · Spätzle · Gurkensalat

Wein · Gunderloch Weißburgunder vom Kalk · 0,10 l

DESSERT

Zwetschgenröster

Crumble · Vanilleeis

Menü 45
empfohlene Bio-Weinbegleitung 12

Unsere Küche ist durch ABCERT bio-zertifiziert (DE-ÖKO-006).
Alle Zutaten sind in Bio-Qualität — außer den mit * gekennzeichneten: Sie sind wild gefangen, gejagt oder gesammelt und können deshalb nicht bio-zertifiziert sein (Fisch und Hummer aus MSC-zertifiziertem Wildfang, Wild aus heimischen Wäldern, Trüffel aus Wildsammlung).

die aussicht · Amalienstraße A27 · 86633 Neuburg an der Donau
+49 8431 431220 · willkommen@die-aussicht.de · die-aussicht.de

Menü Ox

VORSPEISE

Ofenkürbis

karamellisierter Ziegenbrie · Salatbouquet · Kürbiskernpesto · geröstete Kerne

Wein · Tement Kalk & Kreide Sauvignon Blanc · 0,10 l

ZWISCHENGANG

Tafelspitz

Brühe · Kartoffel- und Gemüsewürfel · Meerrettich-Espuma · frischer Meerrettich · Schnittlauch

Wein · Bernhard Ott Am Berg Grüner Veltliner · 0,10 l

oder vegetarisch

Gemüsebouillon

Kartoffel- und Gemüsewürfel · Meerrettich-Espuma · Schnittlauch

Wein · Bernhard Ott Am Berg Grüner Veltliner · 0,10 l

HAUPTGANG

Zanderfilet*

Kartoffel · Erbsen · Riesling-Beurre-blanc · Schnittlauch

Wein · von Buhl Herrgottsacker Riesling · 0,15 l

oder

Geschmorte Bio-Ochsenbacken

Kartoffel · Champignon-Trüffel-Creme* · Rahmwirsing · Jus

Wein · Château Doyac Haut-Médoc · 0,15 l

oder vegetarisch

Kaspressknödel

gebratener Lauch · Riesling-Beurre-blanc · Schnittlauch

Wein · von Buhl Herrgottsacker Riesling · 0,15 l

DESSERT

Warmes Schokoladenmousse

Schokoladencrémeux · Kakaocrumble · Crème-fraîche-Eis · Maldon-Salz

Menü 72
empfohlene Bio-Weinbegleitung 25

Unsere Küche ist durch ABCERT bio-zertifiziert (DE-ÖKO-006).
Alle Zutaten sind in Bio-Qualität — außer den mit * gekennzeichneten: Sie sind wild gefangen, gejagt oder gesammelt und können deshalb nicht bio-zertifiziert sein (Fisch und Hummer aus MSC-zertifiziertem Wildfang, Wild aus heimischen Wäldern, Trüffel aus Wildsammlung).

die aussicht · Amalienstraße A27 · 86633 Neuburg an der Donau
+49 8431 431220 · willkommen@die-aussicht.de · die-aussicht.de

Menü Wild

VORSPEISE

Gebeizter Saibling

Kimizu · Kürbis · Schnittlauch · Saiblingskaviar

Wein · Sattlerhof Eichberg Sauvignon Blanc · 0,10 l

oder vegetarisch

Ofenkürbis

Kimizu · Schnittlauch · Ziegenfrischkäse

Wein · Sattlerhof Eichberg Sauvignon Blanc · 0,10 l

ZWISCHENGANG

Dinkelknöpfle

geschmorte Zwiebel · eingelegte Birne · Bergkäse-Espuma · Schnittlauch

Wein · Zehnthof Luckert Sulzfelder Silvaner Alte Reben · 0,10 l

HAUPTGANG

Reh aus heimischer Jagd*

Selleriepüree · Shiitake · Preiselbeerjus · Holunder

Wein · Remelluri Reserva · 0,12 l

oder

Steinbeißer*

Bio-Miesmuscheln · Hummerbisque* · Selleriepüree · Shiitake · Estragonöl · auf Wunsch knuspriger Speck

Wein · Alois Lageder GAUN Chardonnay · 0,12 l

oder vegetarisch

Sellerie

knusprige Kartoffeln · Shiitake · Riesling-Beurre-blanc · Schnittlauch

Wein · Alois Lageder GAUN Chardonnay · 0,12 l

DESSERT

Warmes Schokoladenmousse

Schokoladencrémeux · Kakaocrumble · Crème-fraîche-Eis · Maldon-Salz

Menü 82
empfohlene Bio-Weinbegleitung 25

Unsere Küche ist durch ABCERT bio-zertifiziert (DE-ÖKO-006).
Alle Zutaten sind in Bio-Qualität — außer den mit * gekennzeichneten: Sie sind wild gefangen, gejagt oder gesammelt und können deshalb nicht bio-zertifiziert sein (Fisch und Hummer aus MSC-zertifiziertem Wildfang, Wild aus heimischen Wäldern, Trüffel aus Wildsammlung).

die aussicht · Amalienstraße A27 · 86633 Neuburg an der Donau
+49 8431 431220 · willkommen@die-aussicht.de · die-aussicht.de

Menü Ente

VORSPEISE

Maronensuppe

Chardonnay · Apfel · Crème fraîche

Wein · Wittmann Westhofener Weißer Burgunder & Chardonnay · 0,10 l

HAUPTGANG

Bio-Entenkeule

Kartoffelknödel · Apfelrotkohl · Jus

Wein · Rings Pfalz Spätburgunder · 0,15 l

oder vegetarisch

Semmelknödel

gebrannter Rahm · Kräuter · Apfelrotkohl

Wein · Rings Pfalz Spätburgunder · 0,15 l

DESSERT

Armer Ritter

Bratapfelsorbet · Zwetschgen · Vanille · Dulce de leche

Wein · Müller-Catoir Herzog Rieslaner Auslese · 0,05 l

Menü 68
empfohlene Bio-Weinbegleitung 22

Unsere Küche ist durch ABCERT bio-zertifiziert (DE-ÖKO-006).
Alle Zutaten sind in Bio-Qualität — außer den mit * gekennzeichneten: Sie sind wild gefangen, gejagt oder gesammelt und können deshalb nicht bio-zertifiziert sein (Fisch und Hummer aus MSC-zertifiziertem Wildfang, Wild aus heimischen Wäldern, Trüffel aus Wildsammlung).

die aussicht · Amalienstraße A27 · 86633 Neuburg an der Donau
+49 8431 431220 · willkommen@die-aussicht.de · die-aussicht.de

Menü Wiese & Alm

VORSPEISE

Ofenkürbis

karamellisierter Ziegenbrie · Salatbouquet · Kürbiskernpesto · geröstete Kerne

Wein · Tement Kalk & Kreide Sauvignon Blanc · 0,10 l

ZWISCHENGANG

Gemüsebouillon

Kartoffel- und Gemüsewürfel · Meerrettich-Espuma · Schnittlauch

Wein · Bernhard Ott Am Berg Grüner Veltliner · 0,10 l

HAUPTGANG

Kaspressknödel

gebratener Lauch · Riesling-Beurre-blanc · Schnittlauch

Wein · von Buhl Herrgottsacker Riesling · 0,15 l

DESSERT

Zwetschgenröster

Crumble · Vanilleeis

Menü 59
empfohlene Bio-Weinbegleitung 22

Unsere Küche ist durch ABCERT bio-zertifiziert (DE-ÖKO-006).
Alle Zutaten sind in Bio-Qualität — außer den mit * gekennzeichneten: Sie sind wild gefangen, gejagt oder gesammelt und können deshalb nicht bio-zertifiziert sein (Fisch und Hummer aus MSC-zertifiziertem Wildfang, Wild aus heimischen Wäldern, Trüffel aus Wildsammlung).

die aussicht · Amalienstraße A27 · 86633 Neuburg an der Donau
+49 8431 431220 · willkommen@die-aussicht.de · die-aussicht.de