aussicht
bio · hotel · restaurant · café

Menù d'autunno e di Natale

Abbiamo composto questi menù per l'autunno e il periodo natalizio — cucina di stagione, con ingredienti biologici. Scelga ciò che si addice al suo evento; saremo lieti di consigliarla.

A scelta

Menù Autunno

ANTIPASTO

Vellutata di zucca

semi · olio di semi di zucca

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

PIATTO PRINCIPALE

Straccetti bio alla panna

funghi · panna tostata · spätzle · insalata di cetrioli

Vino · Gunderloch Weißburgunder vom Kalk · 0,10 l

o vegetariano

Funghi alla panna

funghi · panna tostata · spätzle · insalata di cetrioli

Vino · Gunderloch Weißburgunder vom Kalk · 0,10 l

DOLCE

Zwetschgenröster

composta di prugne · crumble · gelato alla vaniglia

Menù 45
abbinamento vini biologici consigliato 12

La nostra cucina è certificata biologica da ABCERT (DE-ÖKO-006).
Tutti gli ingredienti sono biologici — tranne quelli contrassegnati con *: sono pescati, cacciati o raccolti allo stato selvatico e per questo non possono essere certificati biologici (pesce e astice selvatici con certificazione MSC, selvaggina dei boschi della zona, tartufo da raccolta spontanea).

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

Menù Ox

ANTIPASTO

Zucca al forno

brie di capra caramellato · bouquet di insalatine · pesto di semi di zucca · semi tostati

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

PORTATA INTERMEDIA

Tafelspitz

manzo bollito alla viennese · brodo · dadolata di patate e verdure · espuma di rafano · rafano fresco · erba cipollina

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

o vegetariano

Brodo vegetale

dadolata di patate e verdure · espuma di rafano · erba cipollina

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

PIATTO PRINCIPALE

Filetto di lucioperca*

patate · piselli · beurre blanc al riesling · erba cipollina

Vino · von Buhl Herrgottsacker Riesling · 0,15 l

o

Guance di bue bio brasate

patate · crema di champignon e tartufo* · verza alla panna · jus

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

o vegetariano

Kaspressknödel

canederli pressati al formaggio, in padella · porro saltato · beurre blanc al riesling · erba cipollina

Vino · von Buhl Herrgottsacker Riesling · 0,15 l

DOLCE

Mousse al cioccolato tiepida

crémeux al cioccolato · crumble al cacao · gelato alla crème fraîche · sale Maldon

Menù 72
abbinamento vini biologici consigliato 25

La nostra cucina è certificata biologica da ABCERT (DE-ÖKO-006).
Tutti gli ingredienti sono biologici — tranne quelli contrassegnati con *: sono pescati, cacciati o raccolti allo stato selvatico e per questo non possono essere certificati biologici (pesce e astice selvatici con certificazione MSC, selvaggina dei boschi della zona, tartufo da raccolta spontanea).

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

Menù Selvaggina

ANTIPASTO

Salmerino marinato

kimizu · zucca · erba cipollina · uova di salmerino

Vino · Sattlerhof Eichberg Sauvignon Blanc · 0,10 l

o vegetariano

Zucca al forno

kimizu · erba cipollina · caprino fresco

Vino · Sattlerhof Eichberg Sauvignon Blanc · 0,10 l

PORTATA INTERMEDIA

Dinkelknöpfle

spätzle di farro · cipolla brasata · pera marinata · espuma di formaggio di montagna · erba cipollina

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

PIATTO PRINCIPALE

Capriolo di caccia locale*

purè di sedano rapa · shiitake · jus ai mirtilli rossi · sambuco

Vino · Remelluri Reserva · 0,12 l

o

Lupo di mare*

cozze bio · bisque di astice* · purè di sedano rapa · shiitake · olio al dragoncello · pancetta croccante
su richiesta

Vino · Alois Lageder GAUN Chardonnay · 0,12 l

o vegetariano

Sedano rapa

patate croccanti · shiitake · beurre blanc al riesling · erba cipollina

Vino · Alois Lageder GAUN Chardonnay · 0,12 l

DOLCE

Mousse al cioccolato tiepida

crémeux al cioccolato · crumble al cacao · gelato alla crème fraîche · sale Maldon

Menù 82
abbinamento vini biologici consigliato 25

La nostra cucina è certificata biologica da ABCERT (DE-ÖKO-006).
Tutti gli ingredienti sono biologici — tranne quelli contrassegnati con *: sono pescati, cacciati o raccolti allo stato selvatico e per questo non possono essere certificati biologici (pesce e astice selvatici con certificazione MSC, selvaggina dei boschi della zona, tartufo da raccolta spontanea).

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

Menù Anatra

ANTIPASTO

Vellutata di castagne

chardonnay · mela · crème fraîche

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

PIATTO PRINCIPALE

Coscia d'anatra bio

canederli di patate · cavolo rosso alle mele · jus

Vino · Rings Pfalz Spätburgunder · 0,15 l

o vegetariano

Semmelknödel

canederli di pane · panna tostata · erbe aromatiche · cavolo rosso alle mele

Vino · Rings Pfalz Spätburgunder · 0,15 l

DOLCE

Armer Ritter

pane dorato · sorbetto di mela al forno · prugne · vaniglia · dulce de leche

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

Menù 68
abbinamento vini biologici consigliato 22

La nostra cucina è certificata biologica da ABCERT (DE-ÖKO-006).
Tutti gli ingredienti sono biologici — tranne quelli contrassegnati con *: sono pescati, cacciati o raccolti allo stato selvatico e per questo non possono essere certificati biologici (pesce e astice selvatici con certificazione MSC, selvaggina dei boschi della zona, tartufo da raccolta spontanea).

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

Menù Pascolo & Malga

ANTIPASTO

Zucca al forno

brie di capra caramellato · bouquet di insalatine · pesto di semi di zucca · semi tostati

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

PORTATA INTERMEDIA

Brodo vegetale

dadolata di patate e verdure · espuma di rafano · erba cipollina

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

PIATTO PRINCIPALE

Kaspressknödel

canederli pressati al formaggio, in padella · porro saltato · beurre blanc al riesling · erba cipollina

Vino · von Buhl Herrgottsacker Riesling · 0,15 l

DOLCE

Zwetschgenröster

composta di prugne · crumble · gelato alla vaniglia

Menù 59
abbinamento vini biologici consigliato 22

La nostra cucina è certificata biologica da ABCERT (DE-ÖKO-006).
Tutti gli ingredienti sono biologici — tranne quelli contrassegnati con *: sono pescati, cacciati o raccolti allo stato selvatico e per questo non possono essere certificati biologici (pesce e astice selvatici con certificazione MSC, selvaggina dei boschi della zona, tartufo da raccolta spontanea).

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