



**GASTHAUS  
ZUM FISCHMEISTER**

82541 AMBACH AM STARNBERGERSEE  
SEEUFERSTRASSE 31 – TEL.08177/533 FAX 428  
WWW.ZUMFISCHMEISTER.COM

## Menüvorschläge für Ihre Feier

Winter

Zum Empfang reichen wir als Aperitiv Cava, einen spanischen trockenen Rosésekt, hausgemachten Hollerblüten- oder Preiselbeerprosecco, oder auch ein kleines Maisacher Bier, dazu Crostini, geröstete Weißbrotscheiben mit Oliven, Tomaten, Auberginen...

Wir können Ihnen auch Maroni zu einem Glas Apfelpunch im winterlichen Garten rösten.

1.
  - I Kartoffel-Lauch-Creme mit gerösteten Egerlingen
  - II Hechnockerl auf gelber und roter Bete mit Meerrettichsauce
  - III gefüllte Fasanenbrust mit Maronen, Traubenkraut und Kartoffelgratin
  - IV Topfenknödl mit Zwetschgenröster
  
2.
  - I Französische Fischsuppe mit Aiolicroutons und gegrillter Wildgarnele
  - II gebratene Barbarieente mit Kartoffelknödl und Blaukraut
  - III Traubenstrudel mit Vanillesauce
  
3.
  - I gebratene Austernpilze auf Blattsalat
  - II pochirtes Saiblingsfilet im Fenchel-Safransud
  - II Wildschweingulasch toskanische Art (mit Dörrpflaumen und Pinienkernen) mit gerösteter Polenta
  - IV Schokoladen-Maronenmousse
  
4.
  - I Eichblattsalat mit mariniertem Kürbis und Walnüssen
  - II Hecht im Speckmantel mit Wurzelgemüse und Petersilienkartoffeln
  - III Crème brûlée
  
5.
  - I geräuchertes Saiblingsfilet auf Spinatsalat
  - II Kürbiscremesuppe mit Kernöl
  - III gebratene Rehmedaillons mit Pilzen, Spätzle und Preiselbeeren
  - IV Zwetschgenparfait.
  
6.
  - I Kürbis im Bierteig mit Blaukrautsalat
  - II Rote Linsensuppe mit Minze
  - III Wirsingwickerl mit Maronenfüllung und Preiselbeersauce
  - IV Grießflammerie mit Fragolinosauce

Die Speisen lassen sich auch anders kombinieren aber natürlich können wir auch Gerichte Ihres Wunsches kochen. Die Menüpreise bewegen sich zwischen 30.- und 60.-€ und beinhalten Brot und Gedeck, weiße Tischdecken und Stoffservietten.

Bitte rufen Sie uns an.