

Unsere Menüvorschläge für Sie

Lassen Sie sich inspirieren, von unserer Vielfalt an Schillingshof-Schmankerl... Gerne beraten wir Sie, bei Ihrem Menü und bei individuellen Wünschen, persönlich.

Als Aperitif empfehlen wir:

Ammergauer Royal – Prosecco / Ammergauer Heulikör

7,80 € je Glas

Weitere Aperitifs finden Sie in unserer reichhaltigen Getränkekarte.



Gemischte klassische Canapés

9,50 € pro Person (3 Stück pro Person)

Roastbeef mit Sauce Remoulade / Fein angemachtes Rindertatar /
italienischer Landschinken / geräucherte Entenbrust mit Preiselbeer –
Sahnemeerrettich / Lachsmousse / Tomate – Büffelmozzarella



Gemischte bayerische Canapés auf Partysemmeln und Laugenknöpfen

7,50 € pro Person (3 Stück pro Person)

Obazda / Griebenschmalz / Kräuterfrischkäse / Mini – Fleisch – und Gemüsepflanzerl
/ Salami / kalter Braten / roher Schinken / geräuchertes Forellenfilet /



Traditionelle bayerische Menüs

Menü 1 - 24,50 €

Rinderkraftbrühe / Leberknödel



Schweinekrustenbraten / eigene Natursauce / Kartoffelknödel / Speckkrautsalat



Bayerisch Creme / frische Früchte garniert

Menü 2 - 28,50 €

Bayerische Festtagssuppe

Klare Rinderkraftbrühe / Leberspätzle / Grießnockerl / Flädle /



Kalbsrahmbraten in eigener Sauce / Butterspätzle / Marktgemüse



Apfelkücherl / Zimtucker / Vanilleeis

Menü 3 - 28,50 €

Knackige Blattsalate an Balsamicodressing / Kirschtomaten / Croûtons /
gebratene Kräutersaitlinge



Sauerbraten / eigene Sauce / Semmelknödel / Blaukraut



Vanilleeis / heiße Himbeere

Menü 4 - 30,50 €

Feldsalat mit Radieserl an Kartoffeldressing / Knoblauch - Croûtons



Portion Bauern – Ente / eigene Natursauce / Kartoffelknödel / Bratapfel / Blaukraut



Dreierlei Sorbet

Klassische Menüs

Menü 5 – 28,00 €

Bunte Blatt – und Rohkostsalate / pikantem Hausdressing / knusprige Croûtons



Variation vom Rind / Schwein / Huhn / Rahmsauce
gebratenen Kartoffeltaler / Gemüsebouquet



Ananassüppchen / Kokoseis /

Menü 6 – 30,50 €

Cremésüppchen von Gemüse der Saison / knusprige Croûtons



In Aromen gebratenes Lachsfilet / Safransauce /
Kartoffelpüree / Paprikagemüse



Crème Brûlée / Früchtebouquet

Menü 7 – 32,80 €

Rahmsuppe von Brokkoli / Sahnehäubchen



Auf der Haut gebratenes Flusszanderfilet / Sauce verte / Gemüse – Risotto



Hausgemachtes Tiramisu



Menü 8 – 30,90 €

Blattsalate der Saison / Hausdressing / mit Thymian gebratene Austernpilze



Kräftige Rinderbrühe vom Tafelspitz / Kräuterfrittaten



Zartrosa Tranchen vom Jungschweinerücken / Cognac – Pfeffersauce /
Butterspätzle / Gemüsebouquet



Hausgemachtes Parfait von Birnen und Rosmarin / karamellisierte Walnüsse

Menü 9 - 34,50 €

Tatar vom schottischen Wildlachs im Friséebett



Saftiger Lammrücken rosa gebraten / Estragonjus / Zucchini Gemüse /
tomatisierte Kartoffelgnocchi



Fruchtparfait der Saison / Schokoladen – Espuma

Menü 10 - 38,00 €

Bunte Blattsalate / weißem Balsamicodressing / in kalt gepresstes Olivenöl
gebratene Riesengarnelen /



Italienische Minestrone / gehobelem Parmesan



Salimbocca / Thymiansauce / Buttergnocchi / mediterranem
Gemüse



Panna Cotta / Zitroneneis / Heidelbeersauce

Menü 11 – 38,00 €

Bunte Blatt – und Rohkostsalate / sautierten Pilzen / Balsamico Dressing



Blumenkohlcremesuppe



Gebratenes Lachssteak / Limonen Sauce / Safrankartoffeln / Gemüsekörbchen



Crêpe Cannelloni / Erdbeer – Mascarpone – Creme

Menü 12 – 41,00 €

Carpaccio vom bayerischen Rinderfilet / pikanter Marinade /
Rucola / Parmesanhobel



Leichte Tomatensuppe / Basilikum – Cappuccino



Zarte Tranchen vom Jungschweinefilet rosa gebraten / Kräutersaitlings – Rahm /
Kartoffeltalern / provenzalischem Gemüse



Crêpe Suzette mit Vanilleeis / Grand Manier – Orangensauce

Menü 13 – 45,50 €

Räucherlachsrosen / Sahnemeerrettich / Gurkenragout / gebratene Mini Rösti



Consommé vom Rind / Gemüsestreifen



Steak vom Roastbeef / Ochsenmarksauce /
Kartoffelgratin / glasiertem Gemüse



Mousse au chocolat von der weißen Vahlrona Schokolade

Menü 14 – 46,00 €

Bunte Blattsalate / Walnussdressing / gebratenes Saiblings - & Forellenfilet



Tomatenessenz / Basilikum – Quark Nockerl



Pfeffersteak vom bayerischen Jungbullen / Lauch – Rahmgemüse /
Herzoginkartoffeln



Zweierlei Mousse au Chocolat / Himbeerspiegel

Menü 15 – 69,00 €

Filet von der Räucherforelle / Lachstatar / Gurkencarpaccio /
Beluga Kaviar – Crème fraîche



Cremesuppe von Orangen und Tomaten



Maispoulardenbrust mit Scampi gefüllt / Riesling Jus /
Rosmarinrisotto / Rucolastroh



Sorbet vom Granni Smith Apfel



Praline vom Ammergauer Hirschrücken / Preiselbeer Glace /
Kartoffelplätzchen / Romaneskogemüse



Windbeutel „Schwarzwälder Art“

Menü 16 (vegetarisch) - 30,50 €

Rote Beete Carpaccio / Dill Espuma / geraspelter Meerrettich



Leichtes Kresse Süppchen



Dreierlei Gemüseschnitzel / Schalottensauce / Kartoffelgratin / Butterbohnen



Halbgefrorenes von der Vanille / Waldbeerenragout

Zum Abschluss am Tisch eingesetzt:

Ettaler Käseauswahl / Trauben / Feigensenf / Brotauswahl

8,50 €



Französische Käseauswahl / Trauben / Walnüsse / Feigen – Orangensenf /
Brotauswahl

12,50 €



Gemischtes Jausenbrett'l mit
Kaminwurz / Pfefferbeisser / rohem Schinken / grobe Leberwurst /
Obazda / Griebenschmalz / Schnittlauchbrot /
Gemischter Brotkorb / Butter / Essiggurkerl / Mixed Pickels

13,50 €

Menübausteine

Stellen Sie Ihr Menü nach Ihren Wünschen zusammen:

Vorspeisen

Feiner Dill – Lachs gebeizt / Honig – Mango Schaum / lauwarmes Kartoffelstroh



Garnelen im Speckmantel gebraten / Safran – Crème brûlée



Röllchen vom rosa gebratenen Roastbeef / Remouladen Espuma / Salatbouquet



Vitello tonnato vom Milchkalb

Suppen

Karotten – Ingwersüppchen / Satéspieß



Schweizer Graupensüppchen / Speckchips



Klare Essenz von der Strauchtomate / Gemüse Julienne

Fisch

Gebratene Filets von der Königsdorade / Petersiliensauce / Kartoffel –
Pastinakengröst'l



Gedünstete Seeteufel Medaillons / Safranschaum / Parmesanchip
Zitronen – Thymian Bandnudeln



Staffelsee Zanderfilet / Senf – Rieslingsauce / tournierte Butterkartoffeln /
Fenchelragout



Wildlachs Schnitte / Tomaten – Basilikum Tapinate /
cremiges Risotto / Babyspinat

Fleisch

Medaillons vom bayerischem Kalbsrücken rosa gebraten / Estragon Schaum /
Rosmarinkartoffeln / gebratenes Spargelduett



Ammertaler Spanferkelrücken rosa gebraten / Kümmel – Dunkelbier Jus /
Serviettenknödel / glasierter Romanesco



Geschmorte Ochsenbacken vom bayerischen Weiderind /
Kartoffelgratin / Bohnen – Schalotten Gemüse



Rosa Lammrücken unter der Kräuterkruste / Portwein Jus /
Polentaschnitten / glasierter Spitzpaprika



Sous vide gegarte Maispoularde mit Parmaschinken gefüllt / Rosmarin Jus
Salbeignocchi / gebutterte Zuckerschoten

Wild

Böfflamott von der Werdenfelser Gams / Preiselbeer Jus /
Kartoffelstrudel / Blumenkohlröschen



Perlhuhnbrust / Thymian Jus glasierte Kirschtomaten /
Selleriepüree / Belugalinsen



Ammertaler Hirschkalbsrücken / Steinpilzrahmsauce /
Haselnussespätzle / Romanesco Gemüse

Vegetarisch

Gnocchi in Rucola Pesto geschwenkt / Pinienkernen / getrockneten Tomaten



Geschmolzene Gemüse – Hergottsbscheiserle



Kartoffelrösti mit saisonalem Gemüse überbacken / Kräuterschaum



Spinat – Ricotta Knödel / glasierte Kirschtomaten / braune Butter /
frisch gehobelter Parmesan



Mediterrane Gemüselasagne / Basilikum Pesto

Dessert

Bourbon Vanilleeis / Kürbiskrokant / steirisches Kürbiskernöl



Crème brûlée von der Kaviarlimette



Mousse von der Vahlrona Schokolade / Himbeerbett / Minzpesto



Apfelbeignets / Schokoladeneis / karamellisierte Birnenspalten



Parfait im Marzipanmantel auf Champagnergelee

Zum Abschluss:

Ettaler Käseauswahl / Trauben / Feigensenf / Brotauswahl

8,50 €



Französische Käseauswahl / Trauben / Walnüsse / Feigen – Orangensenf /
Brotauswahl

12,50 €



Gemischtes Jausenbrett'l mit
Kaminwurz / Pfefferbeisser / rohem Schinken / grobe Leberwurst /
Obazda / Griebenschmalz / Schnittlauchbrot /
Gemischter Brotkorb / Butter / Essiggurkerl / Mixed Pickels

13,50 €

Sämtliche Speisen auch als Buffet erhältlich

Ab 30 Personen

Vitales Salatbuffet

ca. **8,50 €**



Hautgerichte

Fleisch / Fisch / Vegetarisch, nach Vereinbarung

ab **19,00 € bis 80,00 €**



Dessertbuffet Süßspeise

ca. **8,50 €**



Dessertbuffet Süßspeise und gemischtes Käsebrett

ca. **12,50 €**

Zum Abschluss:

Ettaler Käseauswahl / Trauben / Feigensenf / Brotauswahl

8,50 €



Französische Käseauswahl / Trauben / Walnüsse / Feigen – Orangensenf /

Brotauswahl

12,50 €



Gemischtes Jausenbrett'l mit

Kaminwurz / Pfefferbeisser / rohem Schinken / grobe Leberwurst /

Obazda / Griebenschmalz / Schnittlauchbrot /

Gemischter Brotkorb / Butter / Essiggurkerl / Mixed Pickels

13,50 €



Gulaschsuppe mit Hausbrot

6,50 €



Kartoffelrahmsuppe mit Croutons

5,20 €



Kartoffelrahmsuppe mit Wiener Würstl

6,50 €

