

# EISVOGEL MENÜVORSCHLÄGE

---



WINTER 2017/2018



Der **Eisvogel** e.K.



HOTEL | SPA | GASTHOF

# *Der EISVOGEL hat sich für Sie fein gemacht.*

Die Advents- und Weihnachtszeit ist eine besondere Zeit im Jahr, weihnachtlich geschmückte Räume, festliche Tische, anheimelnde Atmosphäre bei Kerzenschein, feines Essen und erlesene Tropfen.

Alles dies bieten wir Ihnen im EISVOGEL für Ihre Weihnachtsfeier bzw. Ihr Jahres –  
Abschlusssessen

Auch dieses Jahr möchten wir Sie mit Besonderem verwöhnen.

Haben wir Sie neugierig gemacht?

Dann schmökern Sie doch in unserem „Kulinarischen Weihnachtsangebot“

Gerne verwirklichen unser Küchenchef Andreas Felkel mit seinem Team auch Ihre ganz persönlichen kulinarischen Wünsche und Vorstellungen.

Zur Einstimmung auf Ihr Weihnachtsessen laden wir Sie und Ihre Gäste auf ein Haferl  
Glühwein in den EISVOGEL Winterwald ein. (vom 1. – 22. Dezember)

Sollten Sie darüber hinaus Fragen und Wünsche haben, stehen wir Ihnen selbstverständlich gerne zur Verfügung. Schließlich möchten wir, dass Sie sich bei uns rundum wohl fühlen.

## **Genießen Sie die Advents- & Weihnachtszeit im EISVOGEL.**

**Unsere Menüs servieren wir Ihnen nur auf Vorbestellung  
(min. 5 Tage) und ab 10 Personen**

Bei kurzfristigeren Reservierungen beraten wir Sie gerne individuell.

Verschiedene Menüs innerhalb einer Feier sind nicht möglich.

Sicherlich haben Sie dafür Verständnis, dass wir die bestellte Menüanzahl verrechnen.

Menüs Vegan – Vegetarisch – Glutenfrei – Laktosefrei – erstellen wir ganz individuell.

Herzlichst  
Ihre



Ansprechpartnerin in „Sachen Feiern“:

Margit Zettl-Feldmann

Tel. (09445) 9690

# MENÜ 1

---

## **Festtagssuppe**

Rinderkraftbrühe – Grießnockerl – Pfannkuchenstreifen - Kalbsbratnockerl



## **Gefülltes Schweinsbrüstel knusprig gebraten -**

Semmel Ei Füllung – Weltenburger Dunkelbiersoße – Salatteller mit Kartoffel Gurkensalat



## **Frisch gebackener Apfelstrudel -**

Vanilleeis – Schlagsahne

€ 22,00

# MENÜ 2

---

## **Kalbsbratstrudelsuppe**

Rinderkraftbrühe mit Kalbsbratstrudel



## **Böfflamode**

gespickter Rinderbraten - kräftiger Gemüse Rotweinsauce

Wurzelgemüse – Reiberknödel - Semmelknödel



## **Apfelkücherl**

Zimt-Zucker - cremiges Vanilleeis - Schlagsahne

€ 25,00

## MENÜ 3

### Der Weihnachtsklassiker

---

Eisvogels feine **Kürbisrahmsuppe**  
mit Honig verfeinert



1/4 ofenfrische **Bauernente**

Natursoße - Apfelblaukraut - Reiberknödel - Bratreindl serviert



Hausgemachtes **Lebkuchenparfait** mit Orangenragout an Punschsoße  
€ 26,00

## MENÜ 4

---

**EISVOGEL Brezensuppe**  
ein Schmankerl des Hauses



**Eisvogels Mixed Grill**

zarte Stücke von Rind – Schwein – Pute - würzige Cognac Pfeffersoße -  
Butterbohnen im Speckmantel - Kartoffelgratin - Grilltomate  
oder

Fangfrisches **Bachsaiblingsfilet** vom Grill – Balsamico Zwiebelbutter -  
Wurzelgemüse - Petersilienkartoffeln



Frisch **gebackene Waffel**  
Milchkaramell Eis – Kirschen - Schlagsahne  
€ 30,00



## MENÜ 5

---

### **Rinderkraftbrühe**

mit hausgemachten Nudelbonbons



**Roastbeef** vom heimischen Weiderind gefüllt mit Maronen -  
weiße Portweinsoße - Romanesco - Kartoffelsouffle

oder

### **Lachsforellenfilet**

im Sherrysud pochiert - an grüner Soße - Gemüsespießchen - CousCoustörtchen



Hausgemachtes **Eierlikörmousse**  
cremig Haselnusseis - Rote Beeren

€ 33,00

## MENÜ 6

---

### **Feldsalat**

geröstete Weißbrot- und Speckwürfel -  
mariniert mit Balsamico



### **Entenbrust** zart rosa gebraten

Orangen Natursoße - glasierter Rosenkohl - Kartoffel Nussrösti

oder

### **Rotbarbenfilet vom Grill**

Chardonnay Sauce - tourniertes Wintergemüse - gratiniertes Kürbispüree



Hausgemachtes **Lebkuchenküchlein** (pochiert)  
Zwetschgensauce - zart schmelzendes Rum Rosineneis

€ 35,00

## MENÜ 7

---

**Feldsalat mit Speckwürfeln, Croutons,**  
mariniert mit Eisvogels Kartoffeldressing



**Gänsebrust Sous Vide gegart**  
mit Honig und Gewürzen - feine Feigengsoße  
Rotkohl Sellerieröllchen - Kartoffelküchlein



**Kaiserschmarrn –**  
frisch aus der Pfanne - Walnusseis  
**€ 36,00**

## MENÜ 8

---

**Hausgeräucherte Gänsebrust**  
kalt gerührtes Preiselbeergelee - parfümierter Feldsalat - Walnussbrot



**Kürbisrahmsuppe**  
mit Chili und Honig vereinert



**Medaillons vom Hallertauer Kornschwein**  
auf buntem Kürbisragout - Kartoffelgnocchi  
oder

**Rotbarbenfilets vom Grill**  
Steckrüben Rosenkohlcurry - Jasminreis



Hausgemachtes **Zimt Apfelparfait**  
an lauwarmen Kumquaträgout (Zwergorangen)  
**€ 41,00**

## MENÜ 9

---

### Hausgemachtes Wildterrinenchen

an Wintersalat



### Wildconsommé mit hausgemachtem Hirschravioli



Medaillons vom **Hirschkalb** an Rosmarin- Butterglace mit Kürbisragout  
und gebratenen Schupfnudeln

oder

Gebratenes **Zanderfilet** unter der Kartoffel-Kräuterkruste  
mit Rieslingsoße und Zucchini



### Lauwarme Apfeltarte

-Vanille Cremé fraîche Eis

€ 43,00

## MENÜ 10

---

**Roulade vom** Wildlachs, Frischkäse und Spinat -  
winterliche Salate- Apfel Honig Vinaigrette



### Maronensamtsuppe

glacierte Maronen - Schokolade



Tranchen vom **Kalbstafelspitz** – rosé gebraten –  
Portweinglace – Gemüsebündchen- Kartoffelgratin

oder

### Lachsforellenfilet vom Grill

Rahmwirsing - Kartoffel Meerrettichstampf



### Dreierlei von der Orange

Orangenmousse- Orangenparfait- Orangenküchlein

€ 45,00

# MENÜ 11

---

## Entenleberterrine

an Feldsalat mariniert mit Preiselbeeren –  
würziges Früchtebrot



## Kalbfleischsüppchen „Lady Curzon“

mit Curry-Sahnehäubchen überbacken



## Röllchen vom Barsch und Lachs

Perlgraupenrisotto - alter Balsam



## Zitronensorbet

mit Prosecco



## Kalbfleischröllchen

mit Steinpilzfüllung - Portweinsoße – Broccoli – Tagliatelle



## Weißes Schokoladenküchlein

beschwipste Heidelbeeren - Marc de Champagnereis

€ 54,00



## Vorspeisenbüfett ab 20 Personen

---

- **Tomate- Mozzarella** mit Basilikum
- **Honigmelone** mit Coppa
- **Spanferkelsülze** mit Schnittlauchschand
- **Carpaccio** auf Bayerisch
- **Geflügelsalat**
- **Krabbensalat**
- **Italienischer Nudelsalat**
- Eisvogels **Brezensuppe** –ein Schmankerl des Hauses
- **Brotvariation** und Butter

€ 13,00 pro Person



## Nachspeisenbüfett ab 20 Personen

---

- Cremige **Eisvariation**
- **Bayerisch Crème - Vanille**
- **Mousse au chocolate** von dunkler Schokolade
- **Obstsalat** der Jahreszeit
- Warme **Apfelkücherl**
- **Kaiserschmarrn** mit Zwetschgenröster
- Kleine bayerische **Käseauswahl** mit Obatzdn, Brot und Butter

€ 13,00 pro Person

# Bayerisches Büffet ab 20 Personen

---

- **Spanferkelsülze** an Schnittlauchschmand
- **Rindfleischsalat** mit Gurken-Zwiebelsoße
- Hausgemachte **Fleischpflanzerl**
- **Carpaccio** „Bayerisch“
- Geräucherte **Forellenfilets**
- Bayerischer **Wurstsalat**
- **Nudelsalat** mit Schinken, Erbsen,



- Knuspriges **gefülltes Schweinsbrüstel** mit Kartoffel-Gurkensalat und Krautsalat
- Gemüse-**Schupfnudelpfanne** mit Schnittlauchschmand



- warme **Apfelkücherl**
- **Bayerisch Creme**
- Cremiges **Vanilleeis**
- **Kaiserschmarrn** mit Zwetschgenröster
- Bayer. **Käseauswahl**
- **Brotauswahl** mit Butter

€ 29,00 pro Person

# Eisvogels Büfett ab 20 Personen

---

- **Tomate - Mozzarella mit Basilikum**
- **Honigmelone mit Coppa**
- Verschiedene **Antipasti** (gefüllte Champignons, Tomaten, Zucchini...)
- **Spanferkelsülze** mit Schnittlauchschand
- **Carpaccio Bayerisch**
- **Geflügelsalat** in leichter Currysauce mit Früchten
- **Krabbensalat** mit Cocktaildressing mit Champignons
- Hausgebeizter **Lachs** mit Dill –Dipp



- Eisvogels **Brezensuppe** –
- ein Schmankerl des Hauses



- **Kalbstafilespitz - rose gebraten -** mit Scharlottenglace mit Wurzelgemüse und Kartoffelgratin
- **Zanderfilet** vom Grill auf Blattspinat Rieslingsoße und Stampfkartoffeln



- Frischer **Obstsalat**
- **Schwarzes Mousse au chocolate**
- Mövenpick **Vanilleeis**
- Warmer **Apfelstrudel mit Vanillesoße**
- **Cremé Brûléé**
- Brotvariation und Butter

€ 44,00 pro Person

# Italienisches Büffet ab 20 Personen

---

- **Honigmelone mit Parmaschinken**
- **Tomate – Mozzarella** mit frischem Basilikum, Balsamico
- verschiedene **Antipasti**
- **Meeresfrüchtesalat**
- **Buscetta** (Tomate und Champignons)
- Ciabatta und Butter



- **Minestrone**



- **Involtini** – (Schweinefleischröllchen gefüllt mit Frischkäse und Rucola)  
in tomatisierter Sahnsoße mit Tagliatelle
- **Gnocci** in Schinken-Sahnsoße oder Gorgonzolasoße
- **Lachslasagne** mit Spinat



- **Obstsalat** der Jahreszeit
- warm aufgeschlagene **Sabaione**
- hausgemachtes **Tiramisu**
- **Panna Cotta** an Himbeersauce
- Mövenpick **Eisvariation-**

€ 45,00 pro Person





## ► SILVESTER FEIERN

Feiern Sie den Jahreswechsel mit uns bei:

Festlicher Atmosphäre im ganzen Haus, Wirtshaus Musik in den „Gaststuben“, Tanz in der Bayernstube mit den „Bongo Boys“, Tanz in der Hotel-Halle mit „Lucki“, Pianomusik in der Hotel-Bar mit Günther Pfab, Rahmenprogramm, Bleigießen um Mitternacht, kleinem Präsent für die Damen, Feuerwerk zur Jahreswende.

*Hausgemachte Wildpastete  
mit kandierten Apfelsperlen in Calvadosgelee  
Waldnüsse und Wildkräutersalat*

*Heiße Bloody Mary  
Tomate - Staudensellerie - Wodka - Pfeffer  
und Garnelen-Seeteufelsate*

*Rinderhüftfilet Kräuterrolle  
Honig Feigensenfsoße mit Gemüse am Spieß  
und Dreierlei von Gnocchi*

*Ahornsirup-Topfenmousse  
gesalzene Erdnüsse und Waldfruchttarte  
an Champagner Limetteneis*

### 4-Gänge Menü inkl. Rahmenprogramm

Änderungen in der Menüfolge und Rahmenprogramm  
behalten wir uns aus aktuellem Anlass vor.

75,00 €

Reservierungs-Hotline: **09445 9690**

# Der EISVOGEL

... ein Haus voller Stuben bietet Ihnen für Ihr Fest das passende Ambiente.



Abensstube:	20 Sitzplätze	Alte Kuchl:	25 Sitzplätze
Alte Schänke:	19 Sitzplätze	Bayernstube:	120 Sitzplätze
Donaustube:	35 Sitzplätze	Eisvogel Stube:	25 Sitzplätze
Erkerstube:	15 Sitzplätze	Gaststube:	23 Sitzplätze
Griastube:	50 Sitzplätze	Herrgottswinkel:	2 Sitzplätze
Ilmstüberl:	8 Sitzplätze	Kachelofen Stube:	10 Sitzplätze
Wintergarten:	70 Sitzplätze	Zirbelstube:	16 Sitzplätze

Je nach Tischform reduziert oder erweitert sich die Anzahl der Sitzplätze.

Nach dem Motto des Hauses: Nicht Zuhause und doch Daheim, so soll es für Sie im EISVOGEL sein, sind wir, die Familie Zettl und alle Mitarbeiter bemüht, Ihnen einen angenehmen Aufenthalt im EISVOGEL zu bereiten.

**Ihre Ansprechpartnerin in „Sachen Feiern“ im „Eisvogel“**

Margit Zettl-Feldmann Tel. 09445/ 969-441



Familie Karl Zettl, An der Abens 20, 93333 Bad Gögging  
Tel. 09445/ 969-0 | Fax 09445/ 8475  
E-Mail: [info@hotel-eisvogel.de](mailto:info@hotel-eisvogel.de) | [www.hotel-eisvogel.de](http://www.hotel-eisvogel.de)

