

Zur ersten heiligen Kommunion

von „Name“

im „Gasthaus zum Bruckenfischer“



Aperitifempfehlung zur Wahl

San Bitter „Sprizz“ 0,2 l

Hollunderblütensekt „Bruckenfischer“ 0,2 l

* * * * *

Getränke nach Wahl

* * * * *

*Bärlauchcremesuppe mit Partygambas, Bärlauchstreifen
und Kräutercroutons*

oder

*Feldsalat mit Himbeerdressing, „Schrobenhausener“ Spargel,
Radieserlsprossen und Crissini`s garniert*

* * * * *

Isartaler Saiblingsfilet gebraten in Olivenöl, „mediterran“

(mit Egerlingen, Oliven, Cocktailtomaten, Kapern und Lauchzwiebeln)

und Petersilienkartoffeln

oder

*„Sachsenhamer“ Wildentenbrust im Wirshingmantel
auf Preiselbeersöße,*

*Mandelbrokkoli, Apfelblaukraut, Selleriepüree, Speckbohnen
und Sesam - Schupfnudeln*

oder

Penne mit gegrilltem Gemüse

(Zucchini, Paprika, Egerlingen, Kaiserschoten)

geschmorten Cocktailtomaten und „Allgäuer“ Bergkäse

* * * * *

Dessertteller – Triologie „Bruckenfischer“

*(Hausgemachte Apfelkücherl, Erdbeeren auf Rhababerschaum, Grand – Marnier – Eisparfait
und „Panna cotta“ von der Tonkabohne)*

garniert mit Früchten und Minze

Zur Konfirmation

von „Name“

im „Gasthaus zum Bruckenfischer“



Aperitifempfehlung zur Wahl

San Bitter „alkoholfrei“ 0,2 l

Bruckenfischer „Holunder“ Prosecco 0,2 l

* * * * *

Getränke nach Wahl

* * * * *

*Tafelspitzbouillion mit Pfannkuchenstreifen, Gemüsestreifen
und Schnittlauch*

oder

*Bärlauchcremesuppe mit Partygambas, Bärlauchstreifen
und Kräutercroutons*

* * * * *

*Isartaler Saiblingsfilet gebraten in Mandelbutter,
Petersilienkartoffeln und kleinem Salatteller*

oder

*Medaillons aus der Hirschkeule mit Wildpreiselbeersoße,
Speckbohnen, Apfelblaukraut, Selleriepüree und
hausgemachten Spätzle*

oder

*Gefüllte Bärlauchravioli mit Egerlinge in Rahm,
Spargel, Erbsen und Cocktailtomaten*

oder

*Wiener Schnitzel aus der Kalbskeule mit Röstkartoffeln,
Wildpreiselbeeren und gemischter Salat*

* * * * *

Dessertteller – Triologie „Bruckenfischer“

*(Hausgemachte Apfelkücherl, Erdbeeren auf Rhababerschaum, Grand – Marnier – Eisparfait
und „Panna cotta“ von der Tonkabohne)*

garniert mit Früchten und Minze

Zur heiligen Kommunion

von „Name“

im „Gasthaus zum Bruckenfischer“



Aperitifempfehlung zur Wahl

Kombucha „alkoholfrei“ 0,2 l

Bruckenfischer „Holunder“ Prosecco 0,2 l

** * * * **

Getränke nach Wahl

** * * * **

*Spargelcremesuppe mit Spargel, Kräutercroutons
und Kerbel garniert*

** * * * **

*Isartaler Saiblingsfilet gebraten in Mandelbutter,
Petersilienkartoffeln und kleinem Salatteller*

oder

*Kalbsbraten aus der Schulter in Schnittlauchsoße,
hausgemachten Spätzle und Salatteller*

** * * * **

*Hausgemachte Erdbeer – Rhababergrütze mit Aperol,
Walnußeis und Minze garniert*

Feierliches Geburtstagsmenü

Zum 85. Geburtstag von

„Name“

im Gasthaus zum Bruckenfischer

Aperitifempfehlung zur Wahl

Holunderblütensekt 0,2 l

Glas Prosecco 0,2 l

Bruckenfischer „Himbeer“ Prosecco 0,2 l

Unser Weinempfehlung

2021 Lugana ca dei Frati, Doc, Sirmione

2016 Domaine de Bila Haut

Steinpilznockerl mit Gemüsebruniose
in geklärter Perlhuhncosommè

* * * * *

Zandernockerl auf Shitakerisotto mit „Allgäuer“
Bergkäse, Safransoße, Karottenpüree, Kaiserschoten,
Brokkoli und Grillfenchel

oder

„Sachsenhamer“ Rehnüßchen rosa gebraten
auf Ginrahmsoße, Wildpreiselbeerapfel, Blaukraut,
Mandelbrokkoli und hausgemachten Spätzle

oder

Gefüllte Kürbisravioli in Shitakesoße mit Erbsen,
gegrillten Cocktailtomaten, „Allgäuer“ Bergkäse,
steirischem Kürbiskernöl und gerösteten Kürbiskernen

* * * * *

Nockerl von Topfen – Pistaziencreme
auf Erdbeeren „Romanoff“, garniert mit Minze

Zum 75.(150.)Geburtstag

von Name und Name

im Gasthaus zum Bruckenfischer

Als Aperitiv empfehlen wir

Glas Sekt „Bruckenfischer“

Glas Orangensaft für die „Kleinen“

Getränke nach Wahl

Kaffee / Espresso / Cappuccino

Kuchen nach Wahl

*Käse – Pfirsichkuchen, Apfelkuchen mit Streusel, Käsekuchen,
oder Schoko-Eierlikörtorte*

Speisen nach Wahl

*Jägerschnitzel mit Schwammerlsoße, hausgemachte Spätzle
und gemischter Salat*

oder

*Schweineschnitzel „Wiener Art“ gebacken mit Preiselbeeren,
Pommes Frites und bunten Salatteller*

oder

*Grillteller „Bruckenfischer“ und Grillwürstl mit
Kräuterbutter auf Tomatengemüse, Speckbohnen und
Pommes frites*

oder

*Gekochter Färsen-Tafelspitz in Meerrettichsoße,
Petersilienkartoffeln, Gemüsestreifen, Kren*

oder

*Saiblingsfilet aus der „Aumühle“ mit Mandeln gebraten,
Petersilienkartoffeln und kleinem Salatteller*

*Grand – Marnier - Eisparfait, „Bruckenfischer“,
auf marinierten Beeren in Cassis
garniert mit Früchten und Minze*

Anlässlich der Beerdigung von

„Name“

im Gasthaus zum Bruckenfischer

Getränke nach Wahl

Kaffee / Espresso / Cappuccino

Kuchen zur Wahl

(Apfelkuchen mit Streusel, Schoko Eierlikörtorte,

original Käsekuchen mit Rosinen, hausgebackener Käse – Pfirsichkuchen)

Speisen zur Wahl

***Streifen vom Kräuterpfannkuchen
mit Gemüsejulienne in hausgekochter Bouillon
und Schnittlauch***

* * * * *

***Kalbschulter gebraten in Schnittlauchsoße
und hausgemachten Spätzle und kleinem Salatteller
oder***

„Rustico Zucca“ mit Kürbisbolognese,

(Teigtaschen mit einer Füllung aus Kürbis-Frischkäse und Kürbiskernen)

Creme fraiche, Kernöl und Allgäuer Bergkäse

oder

***Frische Isartal – Bachforelle mit Kräutern gebraten,
Petersilienkartoffeln und gemischter Salat***

Anlässlich der Beerdigung von

„Name“

im Gasthaus zum Bruckenfischer

Getränke nach Wahl

Kaffee / Espresso / Cappuccino

Speisen zur Wahl

*Schweineschnitzel mit Schwammerlsoße
und hausgemachten Spätzle und kleinem Salatteller*

* * * * *

„Rustico Zucca“ mit Kürbisbolognese,

(Teigtaschen mit einer Füllung aus Kürbis-Frischkäse und Kürbiskernen)

Creme fraiche, Kernöl und Allgäuer Bergkäse

* * * * *

*Frische Isartal – Bachforelle mit Kräutern gebraten,
Petersilienkartoffeln und gemischter Salat*