

Liebe Gäste,

*Nachfolgend stellen wir Ihnen unsere
Speisevorschläge für Ihre Betriebs- oder Familienfeier vor.
Gerne dürfen Sie sich aus den folgenden Speisen und aus unserer Speisekarte
ein eigenes Menü für Ihre Feier erstellen.*

*Um den Ablauf zu vereinfachen, bitten wir Sie, nur je 1 einheitliche Suppe,
Vorspeise und Nachspeise und max. 3 Hauptgänge zu wählen (wenn möglich vorweg abfragen).*

Suppen

Rinderkraftbrühe mit Maultaschen 3,90 €

Maronencremesuppe 4,90 €

Festtagssuppe mit dreierlei Einlagen 3,40 €

Zwischengerichte

*Antipastiplatten mit Antipasti, marinierten Meeresfrüchten,
Räucherlachs, Parmaschinken und Tomaten-Mozzarellaspieschen 9,90 €*

Hausg. Kartoffelrösti mit Kräuterschmandt und Räucherlachs 9,90 €

Geräuchertes Forellenfilet auf Apfel-Nußsalat 9,90 €

*Carpaccio vom Rinderfilet an Balsamico-Olivenöl mit Parmesan und Champignon
10,90 €*

Hauptspeisen

Ente aus bayerischer Haltung mit Apfelblaukraut und Knödel ½ 14,90 €

¼ Gänsebraten mit Kartoffelknödel und Selleriesalat (ab 4 Personen) 19,90 €

Sauerbraten vom Roastbeef mit Semmelknödel oder Spätzle 14,90 €

Rinderfiletsteak (ca. 250g) an Pfefferrahmsoße mit Rösti und Mandelbroccoli 29,90 €

Gegrilltes Lachsfilet auf Tagliatelle mit hausg. Pesto 16,90 €

Hirschsteak an Preiselbeersöße mit Kartoffel-Maronenpüree 22,90 €

Hirschbraten mit Preiselbeerbirne, Böhmischem Knödeln und Speckrosenkohl 19,90 €

Orginal Wiener Schnitzel vom Kalb mit Bratkartoffeln und kleinem Salat 17,90 €

*Medaillons vom Schweinefilet des **Iberischen Duroc-Schwein***

auf Rotweinchalotten mit hausg. Rösti 19,90 €

Dessert

Bratapfel mit Vanillesöße 4,90 €

Nockerl von weißem und schwarzem mousse mit frischen Früchten 4,90 €

Crepes mit Weichseln, Schokosöße und Nüssen 7,90 €

Nachspeisenplatte

Bayrisch Creme, zweierlei mousse, frisches Obst

Apfelstrudel, süße Fingernudeln. Kaiserschmarrn mit Vanillesöße

8,90 €

*Wir freuen uns auf Ihren Besuch und verbleiben mit freundlichen Grüßen
Ihr Team der „Alten Linde“*

*Wir bitten um schriftliche Bestätigung e-mail: altelinde_wiesbeck@yahoo.de
Tel. 0941/88080 oder Bernhard Wiesbeck 0176/24508788*