

Die Adresse in Königsee

RESTAURANT

Altdeutsche Bauernstube

52 m vom Rathaus

Wilhelm-Pieck-Straße 5-7 · 07426 Königsee

Tel.: 036738/42353, Fax: 42291

E-Mail: altdeutsch@aol.com

Sehr geehrte Damen und Herren,

wir haben für Sie eine Auswahl von verschiedenen Kalt/Warmen Speisen zusammengestellt.

Wir hoffen, damit Ihren Geschmack getroffen zu haben und würden uns freuen, wenn Sie sich mit uns zwecks Absprache in Verbindung setzen.

Es können alle Komponenten untereinander ausgetauscht werden und auch einzelne Komponenten bestellt werden, z.B. auch als Steakplatte

Preis (pro Person) wird nach Ihren individuellen Wünschen kalkuliert.

Wir freuen uns über Anregungen und versuchen, Ihre Wünsche zu realisieren.

*Mit bestem Dank im Voraus
Altdeutsche Bauernstube*



Kalte Speisen

Für den Sektempfang

- *Milchlaugen - Alm-Käse-Apfel*
- *Foccacia mit:*
 - **Aal,*
 - **Tatar,*
 - **Lachs*
- *Canapées verschieden belegt*

Vorspeisen & Salate

- *Charcuterie-Brett mit Käse, Wurst, Schinken, Obst...*
- *Auswahl von Schinken und Salami*
- *Räucherfischauswahl*
- *gefüllte Blätterteigpastetchen*
- *Käsespezialitäten*
- *Brot, Baguette, Ciabatta*
- *Butter*

- *Geflügelsalat*
- *Rindfleischsalat*
- *Kartoffelsalat*
- *deftiger Wurstsalat*
- *feiner Matjessalat*
- *diverse Rohkostsalate*

- *Auberginensalat mit Koriander*
- *Tintenfischsalat mit Staudensellerie*
- *Couscous-Salat mit Käse & Hähnchenbrust*
- *Mini Caesarsalat*



Antipasti & Fingerfood

- *Antipasti - mariniertes Grillgemüse*
- *Büffelmozzarella, Creme fraîche, Orange, Olivenöl*
- *Caprese (Tomate-Mozzarella)*
- *verschieden marinierte Oliven*
- *Tomate mit Parmesan hobel*
- *Minibirnen mit Roquefort*
- *Zucchini-Carpaccio mit Feta & Orange*
- *Hausgemachtes Hummus mit bunten Karotten*
- *Rote Beete-Carpaccio mit Feldsalat, Büffelmozzarella, Schinkenchips*
- *geträufelter Büffelmozzarella auf Erbsschoten*

- *Champignous mit Chorizo*
- *Spargel im Schinken*
- *Tortilla mit Serranoschinken*
- *Rosa Entenbrust mit Zucchini, Blutorange & karamellisierte Walnüsse*
- *Roastbeef mit Petersilienpesto & Meerrettich*
- *Carpaccio (Kalb, Rind oder Lachs)*
- *Tatar vom Weiderind*
- *Geschmorte Lende vom Iberico Schwein mit Pesto*
- *Vitello tonato*

- *62° Lachs auf Zuckererbsschoten*
- *Marinierte Lachswürfel auf Jaipurcurry-Creme*
- *Pasta, Pesto, & Wolfsbarsch*
- *Kalt gegarte Dorade mit Limette & Koriander*
- *Sashimi vom Sesam Thun & Wasabi Dressing*
- *Gegrillte Jakobsmuscheln auf Roter Beete*

- *Tandoori Garnelen*
- *scharfe Scampi mit Mango*
- *Marinierter Hokkaido-Kürbis mit Garnele*
- *Krebsfleisch in Curry-Orangensauce*

- *Matjes-Tartar mit Äpfeln & Zwiebeln*
- *Thunfisch Tatar auf Rösti*
- *Blinis, Avocado, Thunfisch Tatar, Wachtelei*
- *Rillettes (Frischkäsecreme) von der Räucherforelle*



Warme Speisen

Schwein

- kleine gefüllte Schweinefleischtaschen*
- Schweinemedaillons mit Rahmchampignons*
- Schweinemedaillons am Spieß mit Zucchini und Kirschtomate*
- überbackene Steaks mit Ragout fin, Tomate & Ananas*
- Thüringer Rostbrät'l mit Röstzwiebeln*

Geflügel

- Putenschnitzel in der Vollkornkruste*
- feurige Chicken Wings*
- Mediterranes Türmchen von der Hähnchenbrust*
- Sateespieße mit Erdnußsauce oder auf Gemüse*
- Gebr. Hähnchenmedaillons natur, Kräuter, Vollkorn*
- mit Rosmarin gebratene Maishähnchenbrust*
- asiatische Entenbruststreifen*
- Rosa gebratene Entenbrust mit Orangensauce*

Rind & Kalb

- kleine Rumpsteaks*
- Würfel vom Rind mit Cashewnüssen*
- Chili con Carne*
- Involtini mit Salbei und Schinken*
- Kalbfleischbällchen mit Mozzarella*
- Kalbsmedaillons mit Blattspinat überbacken*

Hausgemachte Braten & Thüringer Klöße

- Krustenbraten vom Schwein*
- Kräuter-Bierbraten mit Sauerkraut*
- Kasselerbraten mit deftigem Gemüse*
- Geschmortete Ochsenbäckchen*
- kleine Rinderrouladen*
- Sauerbraten*
- Feiner Lammbraten*
- Hausgebeizter Hirschbraten*
- Geschmortete Ente /Gans*

Lamm & Wild

- *Lammfiletspitzen auf Gartengemüse*
- *Lammfilet mit Senfkruste*
- *Lammrücken mit Ratatouille*
- *Lammhüfte auf Zucchinigemüse*
- *Hirschfilet im Blätterteig*
- *Medaillons vom Hirschrücken*
- *Wildschweinmedaillons*

Fisch & Meerestiere

- *Auf der Haut gebratenes Zanderfilet*
- *Mediterranes Ragout vom Seeteufel*
- *Wildlachsfilet im Ofen gegart*
- *Kabeljaufilet in Ei-Hülle*
- *Gebackenes Seelachsfilet*
- *Gebratenes Schollenfilet*
- *Gebackene Garnelen*
- *Garnelen-Seeteufel-Spieße*

Vegetarisch

- *gefüllte Paprikaschoten mit Cous Cous*
- *Gebratene Polenta auf Pilzragout*
- *Süßkartoffel-Kichererbsen-Ragout*
- *Chili sin Carne*



- *Grillwürstchen*
 - *kleine Schnitzelchen*
 - *Chicken Nuggets*
 - *kleine Hackfleischbuletten*
 - *Kartoffelpuffer mit Apfelmus*
-
- *Nudeln mit Tomatensugo*
 - *Waffelkartoffeln*
 - *Erbse & Möhren*

Beilagen

- *Rösti*
- *Bratkartoffeln*
- *Kartoffelgratin*
- *Rosmarin-Kartoffeln*
- *Wedges*
- *Fächerkartoffeln mit Creme fraîche & Bacon Bites*

- *Italienische Pasta mit Pesto & Tomate*
- *gefüllte Nudeln*
- *Gemüse- Safranrisotto*
- *Reis*

- *Gemüse der Saison*

Desserts

- *Hausgemachtes Tiramisu*
- *Panna Cotta mit Fruchtspiegel*
- *Kokos Panna Cotta mit Minz-Pesto*
- *Schoko-Ingwer-Flan*
- *Mousse au chocolat*
- *Mailänder Espresso-Mousse*
- *Grapefruit-Aperol-Creme*
- *Blaubeeren in Ahornsirup & griechischem Joghurt*
- *Hausgemachte Rote Grütze mit Vanillesauce*
- *Petit four & Macarons*

- *Fruchtspieße*
- *Obstplatte*

