

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

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

### Vorspeisen & Salate

- *Brotzeitbrett mit Schinken, Salami & Käse*
- *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 Parmesanhobel*
- *Minibirnen mit Roquefort*
- *Zucchini-Carpaccio mit Feta & Orange*
- *Hausgemachtes Hummus mit bunten Karotten*
- *Rote Beete-Carpaccio mit Feldsalat, Büffelmozzarella, Schinkenchips*
- *getrüffelter Büffelmozzarella auf Erbsschoten*
  
- *Champignons 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*
- *Schweinemedallions mit Rahmchampignons*
- *Schweinemedallions 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. Hähnchenmedallions 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*
- *Kalbsmedallions mit Blattspinat überbacken*

### Hausgemachte Braten & Thüringer Klöße

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

## Lamm & Wild

- Lammfiletspitzen auf Gartengemüse*
- Lammfilet mit Senkruste*
- Lammrücken mit Ratatouille*
- Lammhüfte auf Zucchini-gemüse*
- 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*



## ... für die Kinder:

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



## Beilagen

- *Röstiko*
- *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 Mango*
- *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*

