

## Feste Feiern in Schloss Blutenburg

Nichtweit von Schloss Nymphenburg liegt das ehemalige Lustschloss der Herzöge und Kurfürsten von Bayern und München. Mit seinem märchenhaften Ambiente lädt es zum Verweilen und Genießen ein.

Bei schönem Wetter oder nach einem Besuch der Internationalen Jugendbibliothek können Sie auf der sonnigen Terrasse am Schlossweiher, oder im schattigen Innenhof unter der alten Linde Platz nehmen. Bei schlechtem Wetter verwöhnen wir Sie in unserer Schlossschänke am gemütlichen Kachelofen.

Für Ihre Feste, Weihnachtsfeiern, Tagungen und sonstige Feierlichkeiten bieten sich unser Schlossgewölbe der kleine und der große Festsaal, sowie die Schlossschänke an.

Sollten Sie noch Fragen haben oder Informationen benötigen, stehen wir und unsere Mitarbeiter jederzeit gerne zur Verfügung.

Bitte vereinbaren Sie einen Termin für Ihre Menüabsprache und geben Sie 7 Tage vor Ihrer Veranstaltung die verbindliche Personenanzahl sowie die genaue Uhrzeit durch.  
Beachten Sie bitte bei Ihrer Menüauswahl, dass nur ein Menü serviert werden kann.

Viel Spaß beim Aussuchen und später beim Feiern wünschen Ihnen

Familie Mendel und Frau Kaiser  
mit allen Mitarbeitern

Unsere Bürodamen kümmern sich gerne um Reservierungen und Anliegen rund um Ihre Veranstaltung. Sie erreichen uns unter [buero@blutenburg.bayern](mailto:buero@blutenburg.bayern)

Schlossschänke Blutenburg  
Seldweg 15  
81247 München  
Telefon: 089 / 8119808  
Telefax: 089 / 81009572  
[www.schlossschaenke-blutenburg.de](http://www.schlossschaenke-blutenburg.de)  
[info@schlossschaenke-blutenburg.de](mailto:info@schlossschaenke-blutenburg.de)

Wir haben für Sie Freitag und Samstag von 10 bis 22 Uhr geöffnet.  
Am Montag, Mittwoch, Donnerstag und Sonntag bewirten wir Sie von 10 bis 18 Uhr.  
Dienstag ist Ruhetag (an Feiertagen geöffnet).

Gerne öffnen wir für Ihre Feier oder Veranstaltung auch außerhalb unserer Öffnungszeiten Schänke und Festsäle. Bitte sprechen Sie uns an.

## Unsere Geschäftsbedingungen und Wissenswertes zum Haus

### Blumenarrangements nach Wahl

Gerne können Sie Ihre individuellen Blumenarrangements bei unserer Floristin bestellen oder Ihre Dekoration selbst mitbringen.

(Dachauer Blütenzauber Frau Mogel/ Frau Kleer, Mittermeierstrasse 14, 08131- 82162)

### Unsere Haus- und Hoffotografen

Andi Schmid, [www.silberfoto.de](http://www.silberfoto.de), 0172-8113334

Fotostudio Thomas Schuster, [www.fotostudio-schuster.de](http://www.fotostudio-schuster.de), 089-8203346

### Heiraten in der Kapelle von Schloss Blütenburg

Wenn Sie in der Schlosskapelle Ihre Hochzeit oder eine Taufe feiern möchten, wenden Sie sich bitte an das Pfarramt Leiden Christi.

Passionistenstr.12, 81247 München, Tel. 089-8911410

### Weihnachtsdekoration

Wir schmücken Ihre Tafel mit verschiedenen Plätzchen, Äpfeln, Mandarinen, Nüssen und Tannenzweigen. (Pro Person 3,50 €)

### Cafe Weißenbeck

Tauforten, Hochzeitstorten, Blechkuchen

in Dachau, Felix- Wankel- Straße 5, Telefon: 08131- 26470

### Menükarten (ab 10 Stück)

in die wir auf Wunsch Ihren persönlichen Text eindrukken erhalten Sie für € 2,60 pro Stück,

### Zahlungsmodus

Bitte Bezahlung noch am selben Tag nach Durchführung Ihrer Veranstaltung oder nach Vereinbarung. Bitte klären Sie die Zahlungsart bereits bei Ihrer Menüabsprache. Bar oder EC-Scheckkarte. Bitte keine Kreditkarten.

### Gabelgeld

Sollten Sie Ihre Kuchen selbst mitbringen, so berechnen wir Ihnen Gabelgeld in Höhe von € 2,80 pro Person.

### Bei Buffets und Menüs

Benötigen wir die definitive Personenzahl spätestens 7 Tage im Voraus. Diese Gästezahl gilt als Mindestgrundlage für die Preisberechnung.

### Personalkosten in den Festsälen ( Großer Saal, kleiner Saal, Gewölbe,)

Auf allen Veranstaltungen in den Festsälen berechnen wir Ihnen pro angefangene Arbeitsstunde eines Kellners 35 € brutto. Berechnungsgrundlage sind ca. 20 Gäste pro Kellner zuzüglich einer Stunde Aufbau und einer Stunde Abbau nach Veranstaltungs-Ende. Es werden mindestens 2 Kellner benötigt.

In unseren Pauschalen sind die Personalkosten inkludiert.

### Unsere Räumlichkeiten

Schlossschänke	bis zu 60 Personen	
Großer Saal	bis zu 150 Personen	
	Mo - Fr, So:	750 €
	samstags von Mai – Oktober:	1200 €
	samstags von November – April:	1000 €
Kleiner Saal	bis zu 90 Personen	350 €
Schlossgewölbe	bis zu 60 Personen	195 €
Oberer Schlosshof		150 €

*(die Festsäle werden von der Internationalen Jugendbibliothek vermietet)*

### Zusätzliche Ausstattung in den Sälen

Musikanlage € 26,- (im Gewölbe), € 52,- (im großen und kleinen Saal), Beamer (inkl. Leinwand) € 80,-, Leinwand separat € 15,-, Klavier € 77,- (im großen und kleinen Saal)

### Unterhaltungsmusik und Sperrstunde

Wir stellen Ihnen gerne Adressen von Musikgruppen und Alleinunterhaltern zur Verfügung. Bitte denken Sie daran, dass aufgrund der hausinternen Sperrstunde nur bis 24.00h serviert werden darf. Falls Sie länger feiern möchten, so werden wir uns bemühen, eine Sperrzeitverkürzung bis maximal 2.00h für sie zu organisieren. Pro angefangene Stunde berechnen wir dann einen Betrag von € 150,00.

### Bestuhlung

Kirschholzfarbene Polsterstühle für alle Säle als Standard

### Tische:

runde Tische à 160 cm Durchmesser für großen Saal (bis 135 Personen max.) und kleinen Saal (bis 63 Personen max.) alternativ 10er Tafeln à 280 cm x 70cm  
im Gewölbe eckige Tische, bis 34 Personen in Blockbestuhlung, ab 37 Personen in 2 Tafeln à max. 20 Personen und einem Block à max. 10 Personen  
runde Tische im Gewölbe: 4 runde à 9 Personen für 36 Gäste

### Stuhlhussen

Wir bestellen Ihnen gerne die passenden Stuhlhussen und beziehen die Stühle damit. Preis pro Stuhlhusse (inklusive Organzaschleife in einer Farbe Ihrer Wahl): 9,00 €  
Bitte mindestens 1 Monat vor Ihrer Feier die Hussen bestellen.

### Nahegelegene Hotels

Hotel Neuner	089/8912890
Hotel Blütenburg	089/8912420
Hotel Amalienburg	089/8911550

Die aufgeführten Preise gelten ab 21.10.2018  
Mit Erscheinen dieser Karte verlieren alle vorhergehenden ihre Gültigkeit.  
Änderungen vorbehalten

## Unsere Aperitifs

### **Hugo**

Spumante, frische Minze, Limette, Holundersirup auf Eis 0,2l € 6,50

### **Hugo – alkoholfrei**

Ginger Ale, frische Minze, Holundersirup auf Eis 0,2l € 6,50

### **Pink Bird**

Spumante, Maracuja, Grenadine, Orange 0,2l € 6,50

### **Sprizz**

Spumante, Aperol und Soda auf Eis 0,2l € 6,50

### **Lillet Wild Berry**

Lillet, Schweppes Wildberry, frische Beeren auf Eis 0,2l € 7,00

### **Rossini**

Erdbeermark mit Spumante aufgegossen 0,1l € 4,90

### **Etichetta Nera Spumante**

mit Mangopüree 0,1l € 4,90

### **Vitamincocktail**

frisch gepresste Früchte – ohne Alkohol 0,2l € 4,90

### **Glas Riesling Sekt**

0,1l € 4,90

### **Glas Etichetta Nera Spumante**

pur oder mit Orangensaft 0,1l € 4,90

### **Campari**

Soda, Orange oder mit Spumante 4cl € 6,50

### **Sherry**

fino, oder medium dry 4cl € 5,50

### **Schneemann (zum Empfang)**

Glühwein oder Früchtepunsch mit frisch gerösteten Kastanien p.P. 8,50 €

### **Ihr Sekttempfang im Schloss Blutenburg:**

Prosecco, Aperol Sprizz, Hugo, Helles in der Weintulpe,  
Mineralwasser, 3 gemischte Canapees p.P.,  
pro Person 22,80 € (im Zeitrahmen von 1 ½ Std.)

*Für den großen und kleinen Hunger  
beim Stehempfang*

***Canapées / Baguettescheiben mit:***

- Räucherlachs mit Wasabi Creme Fraiche € 2,80
- gratinierter Ziegenkäse mit getrockneten Tomaten € 2,80
- Parmaschinken mit Melone € 2,80
- luftgetrockneter Salami mit Oliven € 2,80
- Rohmilchkäse mit Feigensenf € 2,80
- Avocadotatar auf Tramezzini mit geröstetem Sesam (vegan) € 2,80
- Geräuchertes Forellenfilet mit Sahnemeerrettich € 2,80

***Kleine Leckereien***

- Quiche Lorraine (auch vegetarisch) € 3,00
- Oktopus-Salat mit Staudensellerie € 3,90
- Kleines Kalbfleischpflanzerl mit Kartoffel- Radieschensalat € 3,00
- Blätterteigröllchen mit Parmaschinken und Oliven € 2,20
- kleines Süppchen – kalt oder warm € 3,00

***Sonstiges***

- Ofenfrische Brezen € 1,50
- Butterbrezen € 2,00
- Oliven und Grissini pro Person € 2,20

***Mitternachts – Snacks (pro Person)***

- Currywurst mit frischem Baguette € 6,50
- Hausgemachte Gulaschsuppe mit Bauernbrot € 5,80
- 2 Stück Weißwürste mit süßem Senf € 6,00
- Französische Rohmilchkäse am Brett € 10,80
- bayrische Brotzeit € 10,80

## Unser Angebot für Hochzeiten mit Buffet

### *Lola- Montez- Buffet*

*Brotkorb  
Frischkäseterrine im Räucherlachsmantel  
Vitello Tonnato  
Tabouleh Salat  
Auberginenröllchen mit Oliventapenade  
Eingelegte Artischocken und Oliven  
Caprese, Antipasti di Verdure  
Parmaschinken mit Melonenspalten  
Hummus mit Kreuzkümmel  
Oktopus Salat mit Staudensellerie  
Mit Kräutern eingelegter Loup de Mer  
Krabbencocktail mit Pfirsich und Ananas*

\*\*\*\*\*

*Reh'nüsschen mit Preiselbeeren  
Medaillons vom Rind und Schwein in Cognac- Pfefferrahmsauce  
Rosa gebratene Entenbrüste in der Honigkruste  
Lachs und Scampi in einer Krebschaumsoße  
Basilikum-Ricottanocken mit Tomatenbutter  
Bunte Marktgemüse, Kartoffelgratin  
Rosmarinkartoffeln, Butterspätzle  
Zucchini-Tomaten-Gemüse*

\*\*\*\*\*

*Mohnmousse  
Creme Brulée  
Bayrisch Creme mit Heidelbeersauce  
Topfennockerl mit Haselnussbröseln  
Lauwarmer Schokoladenkuchen  
Mousse au Chocolat  
Eistorte mit Feuerwerk  
Zwetschgenröster  
Kleine Fruchtsalate  
Rohmilchkäse mit Trauben und Nüssen*

*Die Pauschale beinhaltet:  
das Buffet  
alle alkoholfreien Getränke und alle Biersorten  
Kaffeespezialitäten, Gabelgeld  
Aperitif: Sprizz, Hugo, Hugo alkoholfrei, Spumante, Fruchtmark  
zum Aperitif: gefüllte Blätterteigröllchen, Oliven und Grissini  
Weine: Weißburgunder, Rioja Crianza  
eine Bar: mit Ramazzotti, Sprizz, Gin Tonic  
Zeitraumen: 16.00 bis 02.00 Uhr  
Auf- und Abbau, Personal, Sperrzeitverkürzung (24.00 – 02.00 Uhr)  
€ 132,00 €*

Unser Angebot für Hochzeiten  
mit 3 Gänge Menü

Zum Aperitif

Quiche Lorraine, Ziegenkäsecrostini  
Blätterteigröllchen mit Parmaschinken, Oliven und Grissini,

Menü

Vorspeisenteller mit  
Hummus, Aubergineninvoltni, Ziegenfrischkäse-Mousse, Parmaschinken,  
Scampi mit Melonenchutney, Oktopussalat und Avocadotatar

\*\*\*\*\*

Rinderfilet mit Parmesankruste, Balsamico-Schalottensauce,  
Tomaten-Bohnengemüse und Kartoffelgratin

\*\*\*\*\*

Blutenburger Dessertbuffet

Crème Brûlée  
Bayrisch Creme mit Heidelbeersauce  
Topfennockerl mit Haselnussbröseln  
lauwarmer Schokoladenkuchen  
Mohn-Mousse  
Mousse au Chocolat  
Eistorte mit Feuerwerk  
Zwetschgenröster  
kleine Fruchtsalate  
Rohmilchkäse mit Trauben und Nüssen

Die Pauschale beinhaltet:

das Menü

alle alkoholfreien Getränke und alle Biersorten

Kaffeespezialitäten, Gabelgeld

Aperitif: Sprizz, Hugo, Hugo alkoholfrei, Spumante, Fruchtmark

zum Aperitif: Quiche Lorraine, Ziegenkäsecrostini

Blätterteigröllchen mit Parmaschinken, Oliven und Grissini,

Weine: Weißburgunder, Rioja Crianza

eine Bar: mit Ramazzotti, Sprizz, Gin Tonic

Zeitraumen: 16.00 bis 2.00 Uhr

Auf- und Abbau, Personal, Sperrzeitverkürzung (24.00 – 02.00 Uhr)

p. P. 137 €

Unser Angebot für Hochzeiten  
mit 4 Gänge Menü

Zum Aperitif

gefüllte Blätterteigröllchen, Oliven und Grissini

Menü:

In Sesam gebratene Riesengarnelen mit Avocado-Tatar,  
Pesto und Zupfsalaten

\*\*\*\*\*

Tomatenconsommé mit Basilikum-Nocken

\*\*\*\*\*

Rinderfilet mit Parmesankruste, Balsamico-Schalottensauce,  
Bohngemüse und Kartoffelgratin

\*\*\*\*\*

Blutenburger Dessertbuffet

Crème Brûlée

Bayrisch Crème mit Heidelbeersauce

Topfennockerl mit Haselnussbröseln

lauwarmer Schokoladenkuchen

Mohn-Mousse

Mousse au Chocolat

Eisorte mit Feuerwerk

Zwetschgenröster

kleine Fruchtsalate

Rohmilchkäse mit Trauben und Nüssen

Die Pauschale beinhaltet:

das Menü

alle alkoholfreien Getränke und alle Biersorten

Kaffeespezialitäten, Gabelgeld

Aperitif: Sprizz, Hugo, Hugo alkoholfrei, Spumante, Fruchtmark

zum Aperitif: gefüllte Blätterteigröllchen, Oliven und Grissini

Weine: Weißburgunder, Rioja Crianza

eine Bar: mit Ramazzotti, Sprizz, Gin Tonic

Zeitraumen: 16.00 bis 2.00 Uhr

Auf- und Abbau, Personal, Sperrzeitverkürzung (24.00 – 02.00 Uhr)

p. P. 142,00 €



## Unser Weihnachtsangebot mit Buffet

Brotkorb  
Radieschenquark  
Gratinierter Ziegenkäse  
Gebäckener Bergkäse mit Preiselbeeren  
Geräuchertes Forellenfilet mit Schmand-Gurkensalat  
Marinierter Kalbstafelspitz mit Kürbiskernöl und gerösteten Kürbiskernen  
Rosa gebratenes Roastbeef mit Sauce Tatar  
Mit Olivenöl und Knoblauch gebratenes Gemüse  
Kalbfleischpflanzerl  
Wildschweinschnitzel in der Kürbiskernkruste  
Kartoffel-Gurkensalat  
Bunte Blattsalate

\*\*\*\*\*

Liaison von Zander und Lachs  
Rehragout mit Schwammerl  
Ausgelöste Bauernente vom Lugeder Hof mit Rosmarin gebraten  
Hausgemachte Basilikum-Ricotta-Nocken  
Butterreis, Butterspätzle  
Semmel- und Kartoffelknödel  
Schlossgartengemüse, Blaukraut

\*\*\*\*\*

Weihnachtliches Dessertbuffet:  
Walnuss-Krokant-Parfait  
Lebkuchenmousse  
Kaiserschmarrn  
Mohnmousse  
Bayrisch Creme mit Blaubeersauce  
Topfennockerl mit Haselnussbröseln  
lauwarme Vanillesoße, Zwetschgenröster  
Bayrische Käse am Brett mit Brotkorb

Die Pauschale beinhaltet:  
das Buffet  
alle alkoholfreien Getränke und alle Biersorten, Kaffeespezialitäten  
Aperitif: „Schneemann“ Glühwein und Früchtepunsch mit Maroni  
Weine: Weißburgunder, Rioja Crianza  
Zeitrahmen: 19.00 bis 24.00 Uhr  
Auf- und Abbau, Personal  
p. P. 85,00 €

## Weihnachtsmenü

*Frischer Feldsalat mit würzigem Hausdressing  
gebratenen Egerlingen, Parmakrusteln und Orangenfilets*

\*\*\*\*\*

*¼ Ausgelöste bayrische Bauernente vom Geflügelhof Lugeder  
mit glasierten Maronen, Gewürzblaukraut,  
Rosmarin-Apfelspalten und Preiselbeerknödeln*

\*\*\*\*\*

*Weihnachtliches Dessertbuffet:*

*Walnuss-Krokant-Parfait*

*Lebkuchenmousse*

*Kaiserschmarrn*

*Mohnmousse*

*Bayrisch Creme mit Blaubeersauce*

*Topfennockerl mit Haselnussbröseln*

*lauwarme Vanillesoße, Zwetschgenröster*

*Bayrische Käse am Brett mit Brotkorb*

*Die Pauschale beinhaltet:*

*das Menü*

*alle alkoholfreien Getränke und alle Biersorten, Kaffeespezialitäten*

*Aperitif: „Schneemann“ Glühwein und Früchtepunsch mit Maroni*

*Weine: Weißburgunder, Rioja Crianza*

*Zeitraumen: 19.00 bis 24.00 Uhr*

*Auf- und Abbau, Personal*

*p. P. 79,00 €*

## Finger Food Buffet

### Getränke:

Mineralwasser medium und still  
Apfelsaft, Orangensaft  
Prosecco, Hugo, Hugo alkoholfrei  
Weißburgunder, von Winning, Pfalz  
Rioja Crianza, El Meson, Tempranillo

\*\*\*\*\*

### Buffet :

#### Brotkorb

Ziegenfrischkäsemousse mit Birnenschutney  
Oktopus-Salat mit Staudensellerie  
Hummus mit Sesam

\*\*\*\*\*

Kleine Kalbsfleischpflanzerl mit Radieschen-Kartoffelsalat  
Kalbsragout mit Petersilienknödel  
Gebratener Zander auf Champagnerlinsen  
Kürbisnocken mit Kerndlbutter und Blattspinat

\*\*\*\*\*

Mousse au Chocolat  
Crème Brulée mit Blaubeeren

Die Pauschale beinhaltet:

das Buffet,  
die Getränke

Zeitraumen: 3 Stunden  
Auf- und Abbau, Personal  
p. P. 60,00 €

## Kalte und warme Vorspeisen

**Gebratenes Saiblingsfilet**  
mit Apfel-Calvados Dressing und gerösteten Walnüssen  
an winterlichen Blattsalaten

€ 12,80

<b>Pikantes Avocado- Lachstatar</b> mit gebratenem Scampi, frischen Zupfsalaten und Tomatenvinaigrette	€ 14,50
<b>Mit zweierlei Sesam gebratenes Lachsmedaillon</b> auf Algen mit Zupfsalaten und Zitronen-Oliven-Dressing	€ 12,80
<b>Bunte Kräutersalate</b> mit Hausdressing, Radieserln, Kirschtomaten, Knoblauchcroutons, gerösteten Sonnenblumen, Kürbis- und Sesamkernen	€ 7,90
<b>Frischer Feldsalat</b> mit würzigem Hausdressing gebratenen Egerlingen, Parmakrusteln und Orangenfilets	€ 10,80
<b>Ziegenfrischkäsemousse</b> mit Brotchips, Birnenchutney, Herbstsalaten und gerösteten Nüssen	€ 10,80
<b>Blutenburger Vorspeisenvariation</b> mit Hummus, Aubergineninvoltni, Ziegenfrischkäsemousse, Parmaschinken, Scampi mit Melonenchutney, Oktopussalat und Avocadotatar	€ 14,50

### Suppen

<b>Maronen-Cappucino</b> mit geröstetem Pumpernickel	€ 5,80
<b>Kokos- Curryschaumsuppe</b> mit Riesengarnele in Sesam gebraten	€ 7,50
<b>Blutenburger Hochzeitssuppe</b> mit Butternockerl, Gemüserauten, gefüllten Pfannkuchen und Rindfleisch	€ 5,80
<b>Schwarzwurzelcremesuppe</b> mit Schwarzbrotcroutons und frischen Kräutern	€ 5,80
<b>Tomatenconsommé</b> mit Basilikum-Ricottanocken	€ 5,80
<b>Kürbiscremesuppe</b> mit Kernöl und eigenen Kernen	€ 5,80
<b>Steinpilzrahmsuppe mit kleinem Speckknödel</b> und frischen Kräutern	€ 5,80

### Sorbets als Zwischengang

<b>Himbeersorbet</b> mit Spumante aufgegossen	€ 3,00 € 6,50
<b>Zitronensorbet</b>	

<i>mit Orangenfilets und Spumante aufgegossen</i>	€ 6,50
<i>mit Orangenfilets und Maracujanektar aufgegossen</i>	€ 5,00
<b>Tomatensorbet</b>	
<i>mit Basilikumpesto</i>	€ 5,50

### Hauptgerichte

<p><b>Blutenburger Weihnachtsgans</b>  <i>mit Kartoffelknödel, glasierten Kastanien,          Apfelblaukraut und Speckrosenkohl</i>          € 23,80</p>
--

**Duo vom gebratenem Spanferkel und Ente** vom Geflügelhof Lugeder  
*mit einer Zwiebel- Kümmelsoße, handgeriebenem Kartoffelknödel  
 und Apfelblaukraut* € 18,80

**Rosa gebratenes Rehnüsschen** mit Wirsinggemüse,  
 Selleriepüree, Schupfnudeln und Preiselbeeren € 22,80

**Gebratene Medaillons vom Schweinefilet**  
*mit einer Cognac-Pfefferrahmssoße, Tomaten-Bohnengemüse  
 und Kartoffelgratin* € 17,80

**Rinderfilet mit Parmesankruste,** Balsamico-Schalottensauce,  
 Tomaten-Bohnengemüse und Kartoffelgratin € 27,80

**Gebratenes Kalbsfilet mit Pinienkern- Kräuterkruste**  
 Portweinsauce, feinem Gemüse und Kartoffelgratin € 28,00

**Gebratene Maishähnchenbrust mit Salbei,**  
 Schalottensauce, Speckbohnenngemüse und Kartoffelpüree € 16,80

**½ Ausgelöste bayrische Bauernente** vom Geflügelhof Lugeder  
 mit Blaukraut, Apfelspalten und handgeriebenem Kartoffelknödel € 19,80

**Glasierte Kalbsschulter**  
 mit Speckbohnen und Kartoffelgratin € 19,80

**Filet vom Zander**  
 mit Champagnerlinsen, Kartoffelpüree und Safransoße € 20,80

**Gebratenes Saiblingsfilet**

*auf Kartoffelpüree mit Spinat-Mousseline und Trüffelsoße* € 20,80

**Hausgemachte Kürbis-Kartoffelnocken**  
*auf frischem Spinat und Tomatenbutter* € 14,80

### Desserts

**Crème Brûlée** mit Beerensorbet € 7,50

**Lauwarmer Schokoladenkuchen**  
*mit eingelegten Kirschen und Vanilleeis* € 8,50

**Walnusskrokantparfait**  
*mit Zwetschgenröster* € 7,50

**Pistazien-Nougatparfait** mit kleinem Topfenpalatschinken  
*und lauwarmer Orangensauce* € 8,50

**In der Mandelkruste gebackene Apfelkücherl**  
*mit Vanillesoße und Walnusseis* € 8,00

**Bayrisch Crème im Glas**  
*mit Blaubeerragout und frischen Früchten* € 6,50

**Blutenburger Dessertvariation**  
*lauwarmer Schokoladenkuchen, Mohn-Mousse, Blaubeerragout  
und Himbeersorbet* € 10,50

**Lebkuchenmousse**  
*mit Gewürzorange* € 7,90

### Zum krönenden Abschluss

Große Eistorte mit Feuerwerk  
dazu servieren wir Ihnen ein lauwarmes Beerensüppchen  
und Apfel-Mandelkücherl in der Eisenpfanne eingestellt  
pro Person € 9,50

### Das Blumenburger Dessertbuffet

Crème Brûlée  
Bayrisch Crème mit Heidelbeersauce

*Topfennockerl mit Haselnussbröseln*  
*Lauwarmer Schokoladenkuchen*  
*Mousse au Chocolat*  
*Mohn-Mousse*  
*Eistorte mit Feuerwerk*  
*Zwetschgenröster*  
*Kleine Fruchtsalate*  
*Rohmilchkäse mit Trauben und Nüssen*  
*pro Person € 11,80*

*Aus unserer Zuckerküche*

<i>Auszogne</i> <i>mit Puderzucker</i>	€ 3,50
<i>Apfelstrudel</i> <i>mit Vanillesoße und Sahne</i>	€ 5,80
<i>Millirahmstrudel</i> <i>mit Vanillesoße und Sahne</i>	€ 5,80
<i>Blechkuchen vom Cafe Weißenbeck aus Dachau</i>	€ 4,90

## Menüvorschläge

### Blutenburger Gansessen

*Gebratenes Saiblingsfilet  
mit Apfel-Calvados Dressing und gerösteten Walnüssen  
an winterlichen Blattsalaten*

\*\*\*\*\*

*¼ ausgelöste Weihnachtsgans mit Kartoffelknödeln, glacierten Kastanien  
Apfelblaukraut und Speckrosenkohl*

\*\*\*\*\*

*Crème Brûlée mit Beerensorbet*

43,10 €

### Menzinger Sonntagsessen

*Blutenburger Hochzeitssuppe  
mit Butternockerl, Gemüserauten, gefüllten Pfannkuchen  
und Rindfleisch*

\*\*\*\*\*

*Duo vom gebratenen Spanferkel  
und Ente vom Geflügelhof Lugeder  
mit einer Zwiebel- Kümmelsoße, Kartoffelknödel  
und Blaukraut*

\*\*\*\*\*

*Bayrisch Crème mit Heidelbeersauce*

€ 30,10



### Blutenburger Schlossmenü

*Mit zweierlei Sesam gebratenes Lachsmedaillon  
auf Algen mit Zupfsalaten und Zitronen-Oliven-Dressing*

\*\*\*\*\*

*Kürbiscremesuppe  
mit Kernöl und eigenen Kernen*

\*\*\*\*\*

*Gebratene Schweinemedallions mit einer  
Cognac-Pfefferrahmsauce, Bohnen-Tomatengemüse  
und Kartoffelgratin*

\*\*\*\*\*

*Walnusskrokantparfait  
mit Zwetschgenröster*

€ 42,60

### Blutenburger Festtafel

*In Sesam gebratene Riesengarnelen mit Avocadotatar,  
Pesto und Zupfsalaten*

\*\*\*\*\*

*Tomatenconsommé  
mit Basilikum-Ricottanocken*

\*\*\*\*\*

*Rinderfilet mit Parmesankruste, Balsamico-Schalotten-Sauce  
Bohnen-Gemüse und Kartoffelgratin*

\*\*\*\*\*

*Lauwarmer Schokoladenkuchen  
mit eingelegten Kirschen und Vanilleeis*

€ 55,50

*Menzinger Jägerweihnacht*

*Feldsalat mit gebratenen Champions, Parmakrusteln  
und würzigem Hausdressing*

\*\*\*\*\*

*Steinpilzcremesuppe mit kleinem Speckknödel  
und frischen Kräutern*

\*\*\*\*\*

*Rosa gebratenes Rehnüsschen  
mit Wirsinggemüse, Selleriepüree,  
Schupfnudeln und Preiselbeeren*

\*\*\*\*\*

*Pistazien-Nougatparfait mit kleinem Topfenpalatschinken  
und lauwarmer Orangensauce*

€ 47,90

## *Agnes- Bernauer- Buffet*

*Brotkorb  
Radieschenquark  
Gratinierter Ziegenkäse  
Gebäckener Bergkäse mit Preiselbeeren  
Geräuchertes Forellenfilet mit Schmand-Gurkensalat  
Rosa gebratenes Roastbeef mit Sauce Tatar  
Marinierter Kalbstafelspitz mit Kürbiskernöl und gerösteten Kürbiskernen  
Mit Olivenöl und Knoblauch gebratenes Gemüse  
Kalbfleischpflanzerl  
Wildschweinschnitzel in der Kürbiskernkruste  
Kartoffel-Gurkensalat  
Bunte Blattsalate*

\*\*\*\*\*

*Liaison von Zander und Lachs  
Rehragout mit Schwammerl  
Ausgelöste Bauernente vom Geflügelhof Lugeder mit Rosmarin gebraten  
Hausgemachte Basilikum-Ricottanocken  
Butterreis, Butterspätzle  
Semmel – und Kartoffelknödel  
Schlossgartengemüse, Blaukraut*

\*\*\*\*\*

*Eistorte mit Feuerwerk  
Lebkuchenmousse  
Kaiserschmarrn  
Mohnmousse  
Bayrisch Creme mit Blaubeersauce  
Topfennockerl mit Haselnussbröseln  
lauwarme Vanillesoße, Zwetschgenröster  
Bayrische Käse am Brett mit Brotkorb*

€ 42,50

## *Lola- Montez- Buffet*

*Brotkorb*

*Frischkäseterrine im Räucherlachsmandel*

*Vitello Tonnato*

*Tabouleh Salat*

*Auberginenröllchen mit Oliventapenade*

*Eingelegte Artischocken und Oliven*

*Caprese, Antipasti di Verdure*

*Parmaschinken mit Melonenspalten*

*Humus mit Kreuzkümmel*

*Oktopus Salat mit Staudensellerie*

*Mit Kräutern eingelegter Loup de Mer*

*Krabbencocktail mit Pfirsich und Ananas*

\*\*\*\*\*

*Rehniüsschen mit Preiselbeeren*

*Medaillons vom Rind und Schwein in Cognac- Pfefferrahmsauce*

*Rosa gebratene Entenbrüste in der Honigkruste*

*Lachs und Scampi in einer Krebschaumsoße*

*Basilikum Ricottanocken mit Tomatenbutter*

*Bunte Marktgemüse, Kartoffelgratin*

*Rosmarinkartoffeln, Butterspätzle*

*Zucchini-Tomaten-Gemüse*

\*\*\*\*\*

*Mohnmousse*

*Crème Brûlée*

*Bayrisch Crème mit Heidelbeersauce*

*Topfennockerl mit Haselnussbröseln*

*Lauwarmer Schokoladenkuchen*

*Mousse au Chocolat*

*Eistorte mit Feuerwerk*

*Zwetschgenröster*

*Kleine Fruchtsalate*

*Rohmilchkäse mit Trauben und Nüssen*

€ 53,50

## Weißweine

### **Grauburgunder QbA trocken**

Weingut Dr. Heger, Ihringen, Baden

Aromen von Apfel, Aprikose und Mandel mit floralen Nuancen,  
angenehmes Säurespiel, langer Nachhall am Gaumen

0,75l € 29.00

### **Riesling Kabinett**

Freiherr von Simmern, Rheingau

100 % Riesling, kerniger Typ mit reifer voller Frucht und  
glänzender Farbe, trocken

0,75l € 27.50

### **Weißburgunder**

Weingut Winning, Pfalz, 100 % Weißburgunder

Aromen von Pfirsich und Quitte, fruchtig, voll und äußerst  
harmonisch, fein-nussig im Abgang

0,75l € 27.00

### **Silvaner Eschendorfer Lump trocken**

Weingut Horst Sauer, Franken

Fruchtiger und lebendiger Silvaner, dezente Säure mit  
mineralfischer Note, Aromern von Quitte und Birne

0,75l € 34.00

### **Winkl DOC**

Weingut Terlan, Alto Adige, 100 % Sauvignon Blanc

intensives Bouquet erinnert an reife Bananen und tropische  
Früchte, wohl balanciert und nachhaltig  
im Geschmack

0,75l € 38.00

### **Gavi DOCG**

Weingut Bersano, Piemont

Reinsortiger Cortese, feiner und würziger Geschmack,  
zartes Mandelaroma mit blumigem Bouquet

0,75l € 30.50

### **Verdicchio Le Vaglie DOC**

Cantine Santa Barbara, Marken

Feine Gewürze, weiße Blüten, Honig, Anis, aromatisch  
und vollmundig, teilweise spätgelesene Trauben

0,75l € 29.00

### **Grüner Veltliner DAC Steinsetz**

Weingut Gobelsburg, Kamptal, 100 % Grüner Veltliner

feine Würz- und Pfeffernote, pikant, jugendlich,

temperamentvoll, elegant und ausgewogen

0,75l € 39.00

### **Grüner Veltliner DAC**

*WG Ewald Gruber, Röschitz, Weinviertel*

*Helles Gelb mit Grünreflexen, pfeffrig würziger Duft,  
im Geschmack spritzig, lebendig, pikant*

0,75l € 25.50

### **Quibea Vino Blanco**

*Weingut Anima Negra, Mallorca, 60 % Callet, 40 % Premsal,  
dieser goldgelber Weißwein zeigt wunderbare Meeresaromen,  
fruchtig und vollmundig nach Apfel, Zitrone und Blüten*

0,75l € 29.50

### **Sancerre AOC Selection Première**

*Weingut Pascal Jolivet, 100% Sauvignon Blanc,  
traumhaftes Aroma nach Stachelbeere, leicht erdiger  
Charakter, ausdrucksvoll und besonders*

0,75l € 36.00

## **Rotweine**

### **„Torcicoda“ Primitivo Salento IGT**

*Weingut Tomaresca, 100 % Primitivo, sortentypische  
Aromen von Sauerkirschen, Zwetschgen, Leder  
und Tabak, weiches Tannin, langes Final*

0,75l € 35.00

### **Montepulciano d`Abruzzo**

*Nicodemi- Abruzzo, 100% Montepulciano, großes Holzfass,  
Heidelbeeren, Pflaumen, Wacholder, Röst- und Rauchnoten, ein  
Gaumenschmeichler*

0,75l € 26.50

### **Podere 277 Rosso**

*Località San Sisto, 100% Syrah, Toskana*

*Aromen von Sauerkirschen, samtige Textur, safte Tannine,  
würzig im Abgang*

0,75l € 32.00

### **Campofiorin „Der kleine Amarone“**

*Masi, Rosso del Veronese IGT, doppelt fermentierter Ripassowein,  
rubinrot, sehr sanft und warm, Geschmack  
nach schwarzen Kirschen*

0,75l € 33.00

### **Lagrein DOC**

*Weingut Terlan, Alto Adige, 100 % Lagrein*

*16 Monate im Holzfass, samtig weiche Struktur, zarte  
Tannine, Duft erinnert an Veilchen und Beeren*

0,75l € 29.50

***Il Baciato - Monferrato rosso DOC***

*Weingut Braida, Piemont, Barbera, Pinot Nero, Merlot, Cabernet Sauvignon  
feines Cuvée mit typischem Barbera Charakter,  
weich und sehr elegant im Abgang*

0,75l € 39.00

***El Meson Crianza Rioja***

*100% Tempranillo, weiches Tanningerüst, 12 Monate in  
Barriques, Bouquet sehr vollmundig an Kirschen  
und Pfeffer erinnernd*

0,75l € 27.00

***Blauer Zweigelt –Bio-***

*Weingut Limbeck, Burgenland  
angenehmer, milder Zweigelt mit schönen  
Fruchtaromen, hervorragend zu hellem Fleisch  
und Wildgerichten*

0,75l € 26.50

***Mano Negra QW***

*Weingut Philipp Kuhn, Pfalz  
Cuvée aus Blaufränkisch und Cabernet Sauvignon, Aromen  
von Dörrpflaumen, Cassis und Kirsche, würzige Kräuter  
und Pfeffernoten, ein Hauch von Lebkuchenaroma*

0,75l € 42.00

***„Passo Doble” – Bio -***

*Weingut Masi, 30 % Corvina, 70 % Malbec, Rosso di Argentina,  
Liason argentinischer und venetianischer Trauben, besticht durch  
volles Bouquet mit fruchtigen Noten, besonders zu Wild*

0,75l € 30.00

## **Rosewein**

***Cà dei Frati Rosa dei Frati DOP***

*Riviera del Garda Bresciano, filigraner Duft nach Himbeeren, Kirschen,  
reifen Äpfeln und Zitrusfrüchten,  
einer der besten Rosés aus Italien*

0,75l € 30.00

*Eine noch umfangreichere Weinauswahl finden Sie in unserer Weinkarte im Restaurant  
Für mitgebrachte Weine erheben wir ein Korkengeld pro 0,7 l Flasche von 14.50 €,  
bei Schaumweinen pro 0,7 l Flasche 22.00 €.*