

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. Bürozeiten sind Montag bis Freitag von 8:30 bis 11:30 Uhr.
Gerne erreichen Sie uns auch außerhalb dieser Zeiten.

Schlossschänke Blutenburg
Seldweg 15
81247 München
Telefon: 089 / 8119808
Telefax: 089 / 81009572
www.schlossschaenke-blutenburg.de
info@schlossschaenke-blutenburg.de

Wir haben für Sie Mittwoch- Montag von 10 Uhr bis 22:30 Uhr geöffnet.
- Dienstag Ruhetag (außer feiertags) -

Unsere Geschäftsbedingungen und Wissenswertes zum Haus

Blumenarrangements nach Wahl

Gerne können Sie Ihre individuellen Blumenarrangements bei unserer Floristin bestellen oder Ihre Dekoration selbst mitbringen. Blumendecke ab 15 €.

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

Unsere Haus- und Hoffotografen

Andi Schmid, www.silberfoto.de, 0172-8113334

Fotostudio Thomas Schuster, 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 EUR 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 ganz speziellen Text eindringen erhalten Sie für € 2,60 Stck,

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 gewähren wir Ihnen auf alle Speisen und Getränke einen Rabatt von 12%. Dafür berechnen wir Ihnen pro angefangene Arbeitsstunde eines Kellners 30 € 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 3.00h 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): 8,00 €
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 15.10.2017
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

Himbeermark mit Spumante aufgegossen 0,1l € 4,80

Etichetta Nera Spumante

mit Mangopüree 0,1l € 4,80

Vitamincocktail

frisch gepresste Früchte – ohne Alkohol 0,2l € 4,80

Glas Etichetta Nera Spumante

0,1l € 4,80

Glas Riesling Sekt

pur oder mit Orangensaft 0,1l € 4,80

Campari

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

Sherry

fino, oder medium dry 4cl € 4,50

Schneemann

Haferl Glühwein oder Früchtepunsch mit frisch gerösteten Kastanien € 6,00

Ihr Sekttempfang im Schloss Blutenburg:

Prosecco, Aperol Sprizz, Hugo, kleines Weißbier,
Mineralwasser, 3 gemischte Canapees p.P.,
pro Person 21,50 € (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
- Krabbencocktail mit Whiskey- Cocktailsauce € 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 € 5,50
- Hausgemachte Gulaschsuppe mit Bauernbrot € 5,50
- 2 Stück Weißwürste mit süßem Senf € 5,50
- Französische Rohmilchkäse am Brett € 9,80
- bayrische Brotzeit € 9,80

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

Rehüsschen 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, Vitamincocktail, Spumante, Fruchtmark
zum Aperitif: gefüllte Blätterteigröllchen, Oliven und Grissini
Weine: Weißburgunder, Cabernet Sauvignon
eine Bar: mit Ramazzotti, Sprizz, Gin Tonic
Zeitraumen: 16.00 bis 02.00 Uhr
Auf- und Abbau, Personal, Verlängerungsstunden (24.00 – 02.00 Uhr)
€ 124,00

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-Bohnergemüse und Kartoffelgratin

Blutenburger Dessertbuffet

Crème Brûlée
Bayrisch Crème 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, Vitamincocktail, Spumante, Fruchtmark

zum Aperitif: Quiche Lorraine, Ziegenkäsecrostini

Blätterteigröllchen mit Parmaschinken, Oliven und Grissini,

Weine: Weißburgunder, Cabernet Sauvignon

eine Bar: mit Ramazzotti, Sprizz, Gin Tonic

Zeitraumen: 16.00 bis 2.00 Uhr

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

p. P. 133 €

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

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, Vitamincocktail, Spumante, Fruchtmark

zum Aperitif: gefüllte Blätterteigröllchen, Oliven und Grissini

Weine: Weißburgunder, Cabernet Sauvignon

eine Bar: mit Ramazzotti, Sprizz, Gin Tonic

Zeitraumen: 16.00 bis 2.00 Uhr

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

p. P. 138,00 €

Unser Weihnachtsangebot

Agnes- Bernauer- 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*

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

*Die Pauschale beinhaltet:
das Buffet*

*alle alkoholfreien Getränke und alle Biersorten, Kaffeespezialitäten
Aperitif: Sprizz, Hugo, Vitamincocktail, Spumante, Fruchtmark
Weine: Weißburgunder, Cabernet Sauvignon
Zeitraumen: 19.00 bis 24.00 Uhr
Auf- und Abbau, Personal
p. P. 79,00 €*

Weihnachtsmenü

*Gebratenes Saiblingsfilet
mit Feldsalat und Radieserl- Senfvinaigrette*

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

Weihnachtliches Dessertbuffet

*Die Pauschale beinhaltet:
das Menü*

*alle alkoholfreien Getränke und alle Biersorten, Kaffeespezialitäten
Aperitif: Sprizz, Hugo, Vitamincocktail, Spumante, Fruchtmark*

Weine: Weißburgunder, Cabernet Sauvignon

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
Aquila Cabernet Sauvignon, Canicatti, Sizilien*

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 Kerndlbuttermilch 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. 55,00 €*

Kalte und warme Vorspeisen

Gebratenes Saiblingsfilet mit Apfel-Calvados Dressing und gerösteten Walnüssen	€ 11,80
Pikantes Avocado- Lachstatar mit gebratenem Scampi, frischen Zupfsalaten und Tomatenvinaigrette	€ 14,50
Mit Sesam gebratenes Lachsmedaillon auf Algen mit Zupfsalaten und Zitronen-Oliven-Dressing	€ 11,80
Bunte Kräutersalate mit Hausdressing, Radieserln, Kirschtomaten, Knoblauchcroutons, gerösteten Sonnenblumen, Kürbis- und Sesamkernen	€ 7,90
Frischer Feldsalat mit gebratenen Egerlingen, Balsamicodressing , Parmakrusteln und Orangenfilets	€ 9,80
Ziegenfrischkäsemousse mit Brotchips, Birnenchutney, Herbstsalaten und gerösteten Nüssen	€ 10,50
Blutenburger Vorspeisenvariation mit Hummus, Aubergineninvoltini, Ziegenfrischkäsemousse, Parmaschinken, Scampi mit Melonenchutney, Oktopussalat und Avocadotatar	€ 14,50

Suppen

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

Sorbets als Zwischengang

Himbeersorbet	€ 3,00
mit Spumante aufgegossen	€ 6,50
Zitronensorbet	
mit Orangenfilets und Spumante aufgegossen	€ 6,50
mit Orangenfilets und Maracujanektar aufgegossen	€ 5,00
Tomatensorbet	
mit Basilikumpesto	€ 5,50

Hauptgerichte

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-Pfefferrahmsoße, Tomaten-Bohngemüse und Kartoffelgratin	€ 17,80
Rinderfilet mit Parmesankruste , Balsamico-Schalottensauce, Tomaten-Bohngemüse und Kartoffelgratin	€ 27,80
Gebratenes Kalbsfilet mit Pinienkern- Kräuterkruste Portweinsauce, feinem Gemüse und Kartoffelgratin	€ 28,00
Gebratene Maishähnchenbrust mit Salbei , Schalottensauce, Speckbohngemüse und Kartoffelpüree	€ 16,80
Rosa gebratene Entenbrust mit Kartoffel-Rösti, Spitzkraut und Steinpilzsoße	€ 19,80
½ Ausgelöste bayrische Bauernente vom Geflügelhof Lugeder mit Blaukraut, Apfelspalten und handgeriebenem Kartoffelknödel	€ 19,80
Rosa gebratener Lammrücken in der Rosmarinkruste mit Tomaten-Bohnen-Gemüse und Kartoffelgratin	€ 25,80
Glasierte Kalbsschulter mit Speckbohnen und Kartoffelgratin	€ 17,80

Blutenburger Weihnachtsgans
mit Kartoffelknödel, glasierten Kastanien,
Apfelblaukraut und Speckrosenkohl
€ 23,80

Gebratene Saiblingsfilets mit einer Krebsschaumsauce auf Lauch-Zwiebel-Tomatengemüse und Kartoffelpüree	€ 19,80
Gebratener Steinbutt auf Kartoffelpüree mit Spinat-Mousseline und Trüffelsoße	€ 26,80
Hausgemachte Basilikum- Ricottanocken auf frischem Spinat und Tomatenbutter	€ 14,80
Kürbisrisotto mit Rucola und Basilikum-Pesto	€ 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 Beerensüppperl
und Apfel-Mandelkücherl in der Eisenpfanne eingestellt
pro Person € 9,50*

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

Blutenburger Gansessen

*Gebratenes Saiblingsfilet
mit Feldsalat und Radieserl- Senfvinaigrette*

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

Crème Brûlée mit Himbeersorbet

42,10 €

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 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*

€ 41,60

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*

€ 46,90

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*

€ 39,50

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

Rehnißchen 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

€ 47,50

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 mineralischer 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 € 35,00

Gavi DOCG

Weingut Bersano, Piemont

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

0,75l € 29,50

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 € 23,50

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 € 34,00

Aquilae Cabernet Sauvignon IGP

Weingut Cannicatti, Sizilien, 100 % Cabernet Sauvignon
kurze Zeit in Barriquefässern gelagert
samtig und vollmundig im Geschmack,
Aroma von schwarzen Johannisbeeren und Pflaume

0,75l € 26,50

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 € 32,00

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 Baciàle - Monferrato rosso DOC

Weingut Braida, Piemont, Barbera, Pinot Nero, Merlot, Cabernet Sauvignon

feines Cuvee 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 € 25,50

Blauer Zweigelt

Weingut Limbeck, Burgenland

angenehmer, milder Zweigelt mit schönen

Fruchtaromen, hervorragend zu hellem Fleisch

und Wildgerichten

0,75l € 25,00

Mano Negra QW

Weingut Philipp Kuhn, Pfalz

Cuvee 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“

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

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 €.