

Herzlich Willkommen bei uns „Dahoam“

A kleines Gangerl vorweg

<i>Knoblauch-Baguette</i> Tomaten Kresse	€ 5,50
<i>Vitello tonnato vom Kalb</i> Thunfischcreme Prinzesskapern	17,90

... was handfest's und herzhaft's

<i>Kalter Schweinsbraten</i> dünn aufgeschnitten Meerrettich Gurkerl Butter dazu Hausbrot	15,90
<i>„Benediktenwand-Rösti“</i> Schweinefilet - rosa gebraten auf Rösti mit Obazdn überbacken Gemüsestroh Preiselbeeren	24,90
<i>„Kaiserschnitzel“</i> (Wiener Schnitzel vom Kalb) Pommes Zitrone Wild-Preiselbeeren	25,90
<i>Gebackenes Rotbarsch-Filet</i> Kartoffel-Gurken-Salat Remouladensoße	21,90
<i>Haugemachte Nudeltascherl</i> Spinat-Ricotta-Füllung Salbei-Nussbutter Schmelztomaten Parmesan	20,90

<i>Karamellisierter Kaiserschmarrn</i> Apfelmus Zwetschgen-Röster frische Früchte	14,90
--	-------

Unser Getränke-Tipp für Sie

„Erdbeer-Hugo“

0,25 l 6,90 €
(auch alkoholfrei möglich)

Lassen Sie doch den Abend mit
einem Glaserl oder auch mit
unseren herrlichen Cocktails
an der Almstadt-Bar ausklingen.

... übrigens ...

Sie suchen nach Ruhe und Entspannung?
Gerne kann unser Wellness-Bereich auch von
externen Gästen genutzt werden.

Genauere Info's hierfür entnehmen Sie
bitte unserer Homepage unter
www.hotel-friedenseiche-benediktbeuern.de/wellness

oder sprechen Sie uns einfach an.

Wir freuen uns auf Ihren Besuch

Dienstag

Panzanella (Brotsalat) mit Thunfisch
gebratener Salat

Blumenkohlcremesuppe | geröstete Kichererbsen

Zarte Kalbsnuß | in seiner kräftigen Schmorsoße
Vichy-Karotten | Schupfnudeln

— oder —

Gegrilltes Zanderfilet | in Mandelbutter
Paprika-Kraut | lackierte Kartoffeln

— oder —

Spargel-Risotto

Bärlauch-Schaum | Ziegenkäse

— oder —

Superfood-Salat

Früchte und Kerne | Wasabi-Crostini

Griessflammerie | parfümierte Beeren

Mittwoch:

Orientalischer Taboulé | Schwammerlspieß

Italienische Minestrone | Parmesan

Hühnerbrüsterl | mit Spargel gefüllt

Choron-Soße | Herzoginkartoffeln | frittiertes Rukola

— oder —

Zopf vom Bachsaibling

Basilikumsoße | Blattspinat | wilder Reis

— oder —

Zitronen-Polenta

geschmortes Frühlingsgemüse | Bärlauch-Öl

— oder —

Salat wie ihn die Chefin gern' isst

Thunfisch | Oliven | Peperoni | Zwieberl

Cappuccino-Krokant-Mousse

Filo-Teig | Heidelbeeren

Donnerstag:

Tatar vom Kalb

Gurkerl | Zwieberl | Eigelb

Grüne Spargelcremesuppe

Estragon | Specksegel

Geschmorte Entenkeule

Selleriepüree | Kartoffelstroh | Romanesco

— oder —

Provenzalischer Fischtopf

geröstetes Knoblauchbrot

— oder —

Spanische Tortilla | Aioli

— oder —

Knackiger Blattsalat

Chili-Chicken | Avocado | Croutons

Bayrisch' Creme | 2erlei Fruchtmark

Freitag:

Tiroler Speckröllchen | Spargelsalat

Rinderkraftbrühe | Leberspätzle

Rinder-Roulade – zart geschmort

Apfel-Blaukraut | Kartoffelstampf

— oder —

Filet von der Goldbrasse

Fenchel-Risotto | Tomatenbutter

— oder —

Falafel-Bällchen

Peperonata

— oder —

Salat mit gebackenen Calamari's

Zaziki | Zitronen-Vinaigrette

Abgeflämmtter Scheiterhaufen

Vanille-Rahmeis

Samstag:

Carpaccio vom Serviettenknödel

Speck-Krusteln | Feldsalat

Karotten-Orangensuppe | Brez'n-Croutons

Südtioler Schweinefilet-Spieß

Bärlauchspätzle | Egerlingrahm

— oder —

Gefülltes Forellenfilet

Chardonnay-Soße | Duftreis

— oder —

Gemüsecurry

gebackene Nudel-Platzerl

— oder —

Unser Ceasar's Salad

Kurkuma-Hendl | Parmesan-Hippe

Vanille-Topfen-Mousse | Minz-Erdbeeren

Sonntag:

Karamellisierter Ziegenkäse | bunte Tomaten

Aufgeschäumte Schwammerlcremesuppe

Gegrillte Keule vom Bio-Hendl

Baby-Mais | Ofenkartoffel-Spalten | kräftige Jus

— oder —

Pot au Feu von Edelfischen

Zerlei Spargel | Kartofflerl | Sauce Hollandaise

— oder —

Bergamotte-Tagliolini

Rucola-Zitrus-Pesto | Burrata | Tomate

— oder —

Salat „Mediterran“

Grill-Gemüse | Parmesan | Prosciutto

Apfeltarte | Kokos-Eis | Granatapfel

Menüpreis pro Person 45 €

(Bei einzelnen Gängen berechnen wir 16 € für die Vorspeise, 7 € für die Suppe, 25 € für den Hauptgang Fleisch/Fisch, 21 € für den Hauptgang Vegetarisch/Salat und für's Dessert 13 €)