

## Bankettkarte



### **Sehr geehrte Damen und Herren,**

wir freuen uns sehr, den Rahmen für Ihre Feier gestalten zu dürfen.  
Unser Küchenchef hat einige Ideen für Ihr Event bei uns auf der Alpe Dornach gesammelt.  
Mit diesen Vorschlägen möchten wir Ihnen einige Anregungen für Ihr Fest geben.

Selbstverständlich gehen wir gerne auf Ihre individuellen Wünsche ein und freuen uns bei  
der Kreation Ihres Wunsch-Menüs behilflich zu sein.

Wir bitten um Ihr Verständnis, dass Sie sich aus dieser Karte auf ein Menü einigen sollten,  
da die Gerichte sehr aufwendig gestaltet sind.

Bei der Wahl des Menüs bitten wir um ein einheitliches Menü. Damit ist gewährleistet, dass  
Sie in angemessener Zeit Ihre Speisen serviert bekommen. Ausgenommen hiervon sind  
Vegetarier und Allergiker, denen wir gerne eine Alternative bieten. Auch für Allergiker haben  
wir das passende Menü. Bitte nennen Sie uns, wenn bekannt, die Anzahl der Personen und  
z.B. die Art der Allergie. Kinder können spontan vor Ort aus unserer Kinderspeisekarte  
wählen. Das gleichzeitige Servieren der Speisen zählt sicherlich zum festlichen Rahmen, den  
Sie sich für Ihre Feier wünschen.

Haben Sie noch weitere Fragen und Wünsche?

Wir stehen Ihnen jederzeit unter der Nummer 08322-6630  
für Rückfragen zur Verfügung. Bitte vereinbaren Sie für eine Besprechung vorab einen  
Termin. Vielen Dank.

Ihre Familie Dornach mit Team

## Bankettkarte

### Zum Aperitif

#### Kleine Snacks & Canapés

	je
Mini-Laugenbreze   frische Landbutter 	1.80
Ofenfrisches Landbrot   hausgemachtes Schalottenschmalz	2.00
Holzofenbrot   Obazda   rote Zwiebelringe 	2.30
Laugenstange   Schweinemet*	2.80
Blätterteigschnecke   Bergkäse   Lauchzwiebeln 	2.90
Holzofenbaguette mit	
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Karotten-Ingwer-Mus  <u>oder</u> Rote Bete-Meerrettich-Creme </li> <li>• Hirschsalami <u>oder</u> gekochter Schinken <u>oder</u> Wildkräuterfrischkäse </li> <li>• Roastbeef <u>oder</u> roher Schinken <u>oder</u> Räucherlachs</li> </ul>	2.80 3.30 3.60

#### Fingerfood

Bunte Gemüsestäbchen   Kräuterdip 	2.30
Rindfleischsalat   geröstete Paprika*	2.30
Kalbfleischpflanzerl   Kartoffel-Gurkensalat	2.90
Sülze vom Tafelspitz*	2.90
Ziegenkäse-Crème-Brûlée 	2.90
Spargelsalat im Glas*	2.80
Thunfischtatar   grüner Meerrettich*	3.90
Rindercarpaccio   Pesto*	3.90

\*ab 20 Stück

## Bankettkarte

### Vorspeisen

Rote Bete Quiche   Erbsencreme   Babyspinat 	8.40
Gebackener „Obazda“- Kartoffelmantel  rote Zwiebelmarmelade   Salatbouquet	8.90
Wildkräutersalat   Walnussvinaigrette  gebackener Bergkäse   Preiselbeeren	9.80
Hausgeräucherte Entenbrust Allgäuer Brotsalat   Rucola   Apfel-Staudensellerieegee	10.00
Roastbeef vom Bio-Ochsen kleine Bratkartoffeln   Sauce Remoulade	11.00
Hausgebeizter Wildlachs Dill-Senfsauce   Kartoffelrösti	11.80
Confierter Bergsaibling   Gurken carpaccio   Ginschaum	12.00
Gebeiztes Hirschfilet   Süßkartoffelchutney   Brioche	12.50
Gebackene Riesengarnelen - Tempurateig Koriander-Ingwer-Schaum   Sekura-Kresse	13.00
<b><u>In der Saison:</u></b>	
Schrobenhausener Spargelsalat Allgäuer Saftschinken   hausgebackener Grissino	10.80
Gebratener Rehrücken Apfel-Kürbistörtchen   Pflaumenemulsion	12.80
Sautierte Riesengarnelen gegrillter Spargel   Limonen-Vinaigrette	13.00

## Bankettkarte

### Suppen

Kohlrabi-Birnen-Rahmsuppe   Knusperchip 	5.80
Tafelspitzbrühe   Schnittlauchflädle	5.60
Klare Brühe   Kalbsbrättnockerl	5.80
Aufgeschäumtes Wildkräutersüppchen 	5.70
Rote-Bete-Süppchen   Meerrettich-Nockerl 	5.70
Wildcremesüppchen   Pinienkernstrudel	6.00
Klare Ochsenchwanzsuppe   Gemüseperlen	6.00
„Hochzeitssuppe“ Tafelspitzbrühe	6.60
Brättnödel   Leberspätzle   Grießnockerl	
Rahmsüppchen von Pfifferlingen   kleiner Semmelknödel	6.60
Allgäuer Kässuppe   Weintrauben-Muffin 	6.60
Entenconsommé   Morchel-Ravioli	6.90
Essenz von der Strauchtomate   Basilikum-Quarknockerl 	6.00
Cremsuppe von der grünen Erbse   geräucherter Scampi	6.30

### Saisonale Suppen

Gurken-Buttermilchkaltschale   Schwarzbrotecke 	5.40
Melonenkaltschale   frische Minze 	5.60
Rahmsüppchen vom Bärlauch   Lachsforellenkaviar	6.30
Kürbiscremesüppchen   gebratene Riesengarnele	6.40
Weißer Spargelschaumsuppe   Lachsstreifen	6.30

<b>NEU:</b> Suspenduett (außer Hochzeitssuppe)	pro Suppe Rabatt	2.00
z.B. Allgäuer Kässuppe & Melonenkaltschale	Kombipreis	8.20
Wählen Sie Ihre zwei Lieblingssuppen aus! Diese servieren wir Ihnen in zwei Espressotassen.		

## Bankettkarte

### Kalb

Zartes Kalbrahmglasch buntes Marktgemüse   feine Bandnudeln	15.90
Oberstdorfer Kalbsbrust - Brätfüllung   Rahmsauce buntes Gemüseconfetti   gebratene Semmelknödel	16.80
Gebratene Kalbsleber   Balsamicojus karamellierte Apfelringe   Perlzwiebeln   Rahmpüree	17.20
Kalbstafelspitz rosa gegart geschmorter Spitzkohl   Risolée-Kartoffeln	17.80
Geschmorte Kalbsbacken   Sherryrahm grünes Spargelbündchen   Graupen-Risotto	17.90
Steak vom Kalbsrücken   Tomaten-Butterschaum Spargelconfit   Neue Kartoffeln	29.00
Medaillons vom Milchkalbsfilet Portwein-Schalotten-Ragout   Thymian-Krapfen	32.00

### Rind

Geschmorte Ochsenbacke   Rotweinglace Glacierte Schalotten   Kartoffelrahm-Türmchen	16.80
Bio-Rinderbraten   Burgundersauce gefüllte Wirsingblättern   Serviettenknödel	16.50
Gesottener Tafelspitz   Speckrahmwirsing Dampfkartoffeln   frisch geriebener Meerrettich	16.90
Rumpsteak - Senf-Gemüsekruste Portweinjus   Kartoffelchips	26.00
Tranchen vom Rinderrücken   Cognac-Pfeffersauce gelbes Rübenbündchen   Kartoffel-Lauch-Gratin	27.00
Färsenfilet - Almbutter-Bröselkruste Minipaprika   Ofenkartoffel   Schnittlauch-Sauerrahm	32.00
Rinderfilet - Blätterteigmantel Bergwiesenkräuterjus   Gemüseconfetti	32.00

## Bankettkarte

### Geflügel

Putenmedaillon - Bergkäs-Eihülle Basilikumnudeln   geschmorte Cocktailtomaten	16.90
Gekräuterte Maispouardenbrust Waldpilz-Gemüse-Allerlei   feine Bandnudeln	16.90
Bayerischen Freilaufente   Brust & Keule Natursauce   Apfel-Rotkraut   Kartoffelknödel	18.90
Rosa gebratene Entenbrust   Orangensauce Broccoli   Kartoffel-Specktaler	19.80

### Schwein

Ofenfrischer Krustenbraten   Dunkelbiersauce Rahmsauerkraut   Kartoffelknödel	15.80
Knusprige Spanferkelhaxe   Senfkornsauce „Alpe Dornach“ Speckkrautkrapfen	16.90
Jungschweinefilet - Spinat-Brätmantel Sherrysauce   Kartoffelrahm-Türmchen	17.90
Spanferkelfilet - Brotmantel   Kümmeljus Fasssauerkraut   kleine Kartoffeln	18.90
Karree vom Allgäuer Landschwein Rotweinschalotten   Kartoffel-Baumkuchen	19.90

## Bankettkarte

### Lamm

Lammhaxe   Rosmarinjus buntes Grillgemüse   Bratkartoffeln	16.80
Zweierlei vom Weidelamm   Karree & Gulasch geschmorter Senfkohl   Maispolenta-Rauten	24.00
Lammrücken - Wildkräuterkruste gefüllte Minipaprika   Kartoffelgratin	26.00

### Fisch

Barschfilet - Kürbis-Bröselkruste Rote Bete Gemüse   tournierte Kartoffeln	17.50
Gedünstetes Lachsfilet Buttermilch-Lauchbett   Safranreis	19.90
Zanderfilet   Safranschaum sautiertes Gurkengemüse   Kartoffelperlen	23.00

### Wild

Hirschkalbgulasch Petersilienwurzelgemüse   Kartoffelschupfnudeln	17.90
Tranchen vom Rehnüsschen   Preiselbeersauce Vanille-Egerlingen   Butterspätzle	17.90
Hirschkalbroulade   Wacholdersauce Broccoliröschen   Nuss-Kaiserschmarrn	24.00
Hirschrücken   Cranberry Emulsion Romanesco   Mandelbällchen	30.00
Heimischer Rehrücken - Pfifferlingsmantel Portweinglace   Kartoffel Baumkuchen	30.00

## Bankettkarte

### Zweierlei & Dreierlei Hauptgänge

Duo vom Spanferkel   Filet & Rücken rotes Sauerkraut   Brezelsoufflé	18.50
Trilogie vom Schwein   Filet, Kotelette & geschmorte Bäckchen tourniertes Gemüse   Kartoffel-Steinpilz-Kuchen	19.00
Medaillons   Färsen- & Schweinefilet gebutterte Rotweinglace bunte Gemüse Perlen   feine Bandnudeln	25.00
Duo vom Weideochsen   Filet & Rücken Ragout von Perlzwiebeln   Bohnenbündchen   getrüffeltes Kartoffelgratin	29.00
Komposition vom Milchkalb   Filet & Rücken Holunderhollandaise   grüner Spargel   Tomaten-Crêpe	33.00
Tournedos   Bio-Ochse & Milchkalbsfilet Trüffelschaum   gelbes Rübenbündchen   Dauphinekartoffeln	33.00

### Vegetarisch\*

Bulgur-Gemüsebratling Zucchini-Piccata   Champignon-Kräuter-Paste	14.90
Semmel-Spinatknödel   Bergkäse fruchtige Tomatensauce   Beilagensalat	15.00
Gebackener Bergkäs   Raichenauer Feldsalat Apfel-Vinaigrette   Kartoffel-Reibekuchen   Wildpreiselbeeren	15.60
Gemüse-Pilz-Lasagne   kleine Salatvariation	15.80

**\*ab 10 Personen**

Veganer finden passende Gerichte in unserer saisonalen Speisekarte.  
Bei einer geringeren Personenanzahl (weniger 10 Personen) dürfen sich Vegetarier ebenfalls vorab ein Menü aus unserer aktuellen saisonalen Speisekarte zusammenstellen.

## Bankettkarte

### Dessert

Gestürzte Bayrisch Creme   Himbeermark	7.90
Türmchen vom Apfelstrudel   Vanilleschaum	8.30
Topfenknödel   süße Haselnussbröseln   warmes Beerenragout	8.80
Geeiste Portweincrème   warmer Mohnkuchen   Kokosschaum	9.20
Gratiniertes Walnuss-Parfait   Ragout von Honig-Aprikosen	9.80
Geeister Kaiserschmarrn   Apfelschaum   Mandelhippe	9.60
Ziegenkäse-Eis   Feigensüppchen   süße Weißbrotsticks	9.60
Dunkelbier-Tiramisu   Mascarponecrème   Limettensorbet	9.90
Nougathalbgefrorenes   Kürbiskernöl   Milchreisrisotto	9.90
Crêpe mit Orangenkompott   Rotwein-Buttereiscreme   Milchschaum	10.00
Schoko-Brownie   Topfenmousse   Rieslinggelee	10.50
Tonkabohnencrème   Heidelbeersüppchen   Pistazienwabe	11.00
Buttermilch-Halbgefrorenes   Baumkuchen   Minzschaum	11.50
Schokoladentörtchen   Kirschsorbet   Vanilleschmand	11.50
Karamellierter Kaiserschmarrn	12.00
Zartbitterschokoladenmousse   Erdbeersorbet	

### Ein absoluter Klassiker „Käsebrett zu später Stunde“:

Allgäuer Käseauswahl	
Holzofenbrot   Alpbutter   Weintrauben   Nüsse   Salzgebäck	pro Person 13.00
ergänzend Kaminwurzeln & Schinkenspeck	pro Person 2.00

Dies ist nur ein Auszug vieler Gerichte, die unser Küchenteam für Sie bereithält.

Wir hoffen, dass für Sie etwas Passendes dabei ist.

*Beachten Sie bitte, dass manche Produkte saisonal nicht immer zur Verfügung stehen und die Preise als Richtpreise zu sehen sind. Preise verstehen sich in EUR inkl. gesetzlicher MwSt. Gerne erstellen wir Ihnen ein individuelles Angebot!*