



# Menüvorschläge

## Aperitif

- Spritziger Prosecco mit Bratapfellokör
- Spritziger Prosecco mit Aperol
- Spritziger Prosecco mit Holundersirup
- Spritziger Prosecco mit Waldhimbeerlikör

jeweils  
€ 2,90  
pro Person

## Menü I

- >> Winterliche Blattsalate mit Balsamicodressing, Kirschtomaten, Parmaschinken, frisch gehobelten Parmesan und warmen Ciabattabrot <<
- >> Saftig gegrilltes Schweinefilet auf leichter Steinpilzrahmsauce mit Pestotagliarini und glasierten Zucchini-Karottengemüse <<
- >> Rahmiges Lebkucheneis auf Zwetschgenragout und warmen selbstgebackenen Waffeln <<

€ 25,90  
pro Person

## Menü II

- >> Kräuterschaumsupperl mit gerösteten Weißbrotwürfeln <<
- >> Saftig gebratene Gänsebrust auf Natursoße mit Reiberknödel und frischem Apfelblaukraut <<
- >> Hausgemachtes Mousse au Chocolate mit frischen Früchten <<

€ 22,90  
pro Person

## Menü III

- >> Cappuccino von der Maroni mit Trüffelschaum <<
- >> Medaillons vom gegrillten Rinder- und Schweinefilet auf Steinpilzrahmsauce mit hausgemachten Fingernudeln und frischem Broccoli <<
- >> Duett vom hausgemachten Mousse au Chocolat, mit exotischen Früchten <<

€ 24,90  
pro Person

## Menü IV

- >> Steinpilzrahmsupperl mit Croutons <<
- >> Gebratenes Zanderfilet auf Tomaten-Basilikumragout mit hausgemachten, getrüffelten Tagliarini und winterlichen Blattsalaten <<
- >> Lauwarme Pfannkuchen mit Lebkucheneis, heißer Schokoladensauce, Schlagrahm und frischen Früchten <<

€ 23,50  
pro Person

Menü V - VIII auf der Rückseite



## Menü V

>> Knackiger Feldsalat an lauwarmen Kartoffeldressing mit Kirschtomaten, hausgebeizten Lachs, gerösteten Pinienkernen und warmen Ciabattabrot <<

€ 27,90  
pro Person

>> Saltimbocca vom Reh mit Parmaschinken und gegrillten Rehmedaillons gefüllt mit Salbei auf Hagebuttensoße, hausgemachten Fingernudeln und Wirsingtascherl <<

>> Lauwarmer Birnenstrudel auf Vanillesabayon und Zimteis <<

## Menü VI

>> Feldsalat an Parmesandressing mit Cherrytomaten, Parmaschinken und Kräutercroutons <<

€ 24,50  
pro Person

>> Rosa gebratene Barbarieentenbrust mit rahmigen Gratinkartoffel und Mandelbroccoli <<

>> Süße Schupfnudel mit Mohn, Honig, Vanilleeis und Schlagrahm <<

## Menü VII

>> Klare Tomatenconsomme mit Basilikum-Quarkknockerl und Gemüsewürfel <<

€ 21,00  
pro Person

>> Geschmorter Kalbsrahmbraten in Birnenmostsoße mit Serviettenknödel und frischem Marktgemüse <<

>> Hausgemachter Kaiserschmarrn mit Zwetschgenröster und rahmigen Vanilleeis <<

## Menü VIII *vegetarisch*

>> Gegrillte Zucchini-Auberginenschnitzel überbacken mit Tomaten, frischem Basilikum und Mozzarella auf Tomatensoße und rahmigen Gratinkartoffel <<

€ 7,90  
pro Person

*Gerne servieren wir Ihnen auch eine vegetarische Pizza oder eines unserer Nudelgerichte.*

### Anreise

Die Zufahrt über die unmittelbar am Tiergarten gelegene B 8 ermöglicht eine entspannte Anreise, außerdem sind wir keine fünf Minuten vom Straubinger Stadtplatz entfernt.

### Parken

Unmittelbar am ArcaVerde finden Ihre Gäste und Mitarbeiter ausreichend Parkmöglichkeiten - selbstverständlich können auch Busse direkt am Restaurant parken.