

Unsere Menüvorschläge

Frühling / Sommer 2012



Cosimastrasse 97
81925 München

Tel. 089 / 95 92 74 24
Email: info@lohengrins.de

Fax 089 / 95 92 74 90
Internet: www.lohengrins.de

Sehr verehrter Gast,

wir bedanken uns für Ihr Interesse, Ihre Feierlichkeit in unserem Wirtshaus auszurichten. Schon heute versichern wir Ihnen, alles daran zu setzen, damit Ihr Fest für Sie und Ihre Gäste ein schönes Erlebnis sein wird.

Um einen festlichen und reibungslosen Ablauf zu gewährleisten, empfehlen wir Ihnen, sich für **ein gemeinsames Menü**, bzw. Buffet zu entscheiden. Auf den folgenden Seiten finden Sie einige Vorschläge, die Ihnen als Anregung dienen können.

Bei der Zusammenstellung der Speisen und Getränke beraten wir Sie gerne in einem persönlichen Gespräch.
Bitte vereinbaren Sie einen Termin mit uns.

Mit freundlichen Grüßen,

Ihre Wirtsleute Andreas & Christian Ertl, Josef Schlenc
und das Lohengrins-Team

Betriebs- und Bankettleitung: Christian Ertl
Küchenleitung: Stefan Beltz

Unsere Öffnungszeiten:

Montag bis Samstag von 11:00 Uhr bis 1:00 Uhr

Sonntag von 11:00 Uhr bis 24:00 Uhr

Durchgehend warme Küche von 11:30 bis 22:30 Uhr

Unsere Räumlichkeiten:

Gaststube: ca. 100 Plätze

Nebenraum: ca. 44 Plätze

Wirtsgarten: ca. 120 Plätze

Zum Empfang Ihrer Gäste

(bei schönem Wetter auch im Wirtsgarten mit Stehtischen)

Glas Prosecco	0,1 l	3,10 €
Flasche Prosecco	0,75 l	20,00 €
Champagner Moët Chandon Imperial	0,75 l	64,90 €
Prosecco mit Holunder oder Holunderblüte	0,1 l	3,50 €
Prosecco mit Wassermelonenlikör	0,1 l	4,20 €
Italien Kir (Prosecco mit Cassis)	0,1 l	4,20 €
Glas Orangensaft	0,1 l	1,10 €
Aperol Sprizz (Aperol, Soda, Prosecco)	0,1 l	3,50 €
Veneto Spritz (Aperol, Soda, Weißwein)	0,1 l	3,50 €
Martini Royal (Martini Rosé, Prosecco)	0,2 l	4,90 €
Hugo (Holunderblüte, Prosecco, Soda, Limette, frische Minze, Eis)	0,2 l	4,90 €
Martini bianco oder rosso	5 cl	3,30 €
Campari Soda		5,20 €
Campari Orange		6,50 €
Spaten Hell	0,3 l	2,50 €
Franziskaner Hefeweissbier	0,3 l	2,60 €
Becks Pils vom Fass	0,3 l	3,30 €

Canapés:

*Tomaten-Basilikumfrischkäse auf Ciabatta	Stck.	2,70 €
*Pumpernickel mit Kräuterricotta und Würzblüten	Stck.	2,90 €
*Wacholderschinken mit Cornichon	Stck.	2,90 €
*Räucherlachs auf Kornbaguette mit Apfelkren	Stck.	3,20 €
*Rosa gebratenes Roastbeef mit Remoulade	Stck.	3,30 €
*Mailänder Salami mit Balsamicozwiebel	Stck.	3,20 €
*Südtiroler Schinken mit Essiggurke	Stck.	3,20 €

***Mindestabnahmemenge 10 Stück/Artikel**

Weissweine	0,2 l	0,75 l	
Lugana DOC Griwaldi, Venetien, I	5,00	17,50	€
Abf.: Cantina di Castelnuovo del Garda; Trebbiano di Lugana Strahlendes Strohgelb, in der Nase Duft von Steinobst und Limone, am Gaumen fruchtbetont und lebendig, frisch-fruchtiges Finale			
Grüner Veltliner Kabinett, Niederösterreich,	4,60	16,00	€
Abf.: Weingut Pleil; 100% Grüner Veltliner Strahlendes, klares Strohgelb, pfeffriger Duft, mit Grapefruit und Apfel im Bukett, volle Frucht und rassige Säure am Gaumen			
Weißer Riesling „S“ QW, Rheinhessen, D	5,50	19,00	€
Abf.: Espenhof, Weißer Riesling Trockener Wein mit schöner sortentypischer Frucht und gut eingebundener Säure. Am Gaumen trocken, frisch, saftig und mineralisch			
Sauvignon Blanc VdP, Tariquet Gascogne, F	4,60	16,00	€
Abf.: Caillaubert, 100% Sauvignon Blanc Strahlendes Strohgelb, Aromen nach Stachelbeere, Zitrusfrüchten und etwas Paprika. Im Mund präsentiert er sich trocken mitangenehmer Würze und saftigem Abgang.			
Rosé	0,2 l	0,75 l	
Montepulciano d'Abruzzo Cerasuolo DOC, Abruzzen, I	4,60	16,00	€
Abf.: Farnese; Luca Maroni; 100 % Montepulciano Helles, klares strahlendes Kirschrot, in der Nase fruchtbetont, mit Aromen von Kirsche, Himbeeren und Zitrusnoten, am Gaumen viel Frucht			
Rotweine	0,2 l	0,75 l	
Montepulciano d'Abruzzo DOC, Abruzzen, I	4,60	16,00	€
Abf.: Farnese, 100% Montepulciano Dunkles Rubinrot, üppiger Duft von roten Früchten, Pflaume und etwas Würze, saftige gut eingebundene Säure, feine Tannine, fruchtbetontes Finish			
Blauer Zweigelt QW, Burgenland, A	5,00	17,50	€
Abf.: Weingut Münzenrieder, 100% Blauer Zweigelt Sattes Rubinrot, in der Nase Fruchtnoten von Sauerkirschen und Pflaume, fruchtbetont mit guteingebundener Säure und samtiger Tanninstruktur			
Blauer Spätburgunder „S“ QW, Rheinhessen, D	5,90	20,50	€
Abf.: Espenhof, Blauer Spätburgunder Auffhellendes Kirschrot, an der Nase Amarenakirsche, Waldbeeraromen und Kräuterwürze. Trocken und saftig mit samtigem Abgang.			
Sonsierra Crianza DOC, Rioja, E	5,50	19,00	€
Abf.: Bodega Sonsierra; Tempranillo Dunkles Kirschrot mit Aromen nach Kirsche, Pflaumen und Schoko-Lakritztönen. Trockener, kräftiger Wein, beerig, samtig und weich im Mund.			

Menü 1.

Bärlauchcremesuppe mit Croûtons (4,50 €)

Gemischter Ochsenteller (Tafelspitz, Ochsenbrust und Rinderzunge)
mit Röstkartoffeln, Rahmgemüse und frischem Kren (14,50 €)

Rote Grütze mit flüssiger Sahne im Einweckglas serviert (4,20€)

23,20 €

Menü 2.

Kartoffellauchsuppe (4,50 €)

Spanferkelbraten mit dunkler Biersoße,
zweierlei Knödel und Bayrisch Kraut (14,20 €)

Topfenstrudel mit Vanilleeis (4,60 €)

23,20 €

Menü 3.

Bayrische Festtagssuppe mit dreierlei Einlage (4,20 €)

Schweinefiletmedaillons unter der Kräuterkruste auf Pilzsoße,
mit Spätzle und frischem Marktgemüse (14,90 €)

Mangocreme mit frischen Erdbeeren (Saisonal) (4,90 €)

24,00 €

Menü 4.

Tomatencremesuppe mit Gin verfeinert (4,20 €)

Kalbsgeschnetzeltes „Züricher Art“ in Champignonsoße
mit Kräuterspätzle und Marktgemüse (14,90 €)

Bayrisch Creme auf Himbeersoße (4,90 €)

24,00 €

Menü 5.

Räucherlachs mit Reiberdatschi,
Apfelkren und Senf-Dillsoße (9,50 €)

Rosa gebratener Lammhüfte
auf Ratatouillegemüse mit Kartoffelstrudel
und Rosmarinsoße (16,90 €)

Kalte Riesling-Sabayon (4,90 €)

31,30 €

Menü 6.

Bunte Blattsalate mit gebackenen Garnelen im Kartoffelmantel (9,20 €)

Rosa gebratenes Rinderlendensteak auf Pfefferrahmsoße
mit Kartoffel-Kohlrabigratin und Gemüsest (17,90 €)

Panna Cotta auf Erdbeerragout (Saisonal) (4,90 €)

32,00 €

Menü 7.

Spargelcremesuppe (Saisonal) (4,50 €)

Filet von Saibling auf Lauch-Tomatenragout (8,90 €)

Gebratene Maispouardenbrust
auf Kartoffel-Bärlauchragout (Saisonal) mit feinem Gemüsespieß (14,90 €)

Lauwarmer Schokokuchen auf Sauerkirschragout (4,20 €)

32,50 €

Menü 8.

Bunte Blattsalate in Kräuterdressing mit Speckkrusteln & Croutons (6,90 €)

Safrancremesuppe mit gebratenem Scampi (5,90 €)

Mittelstück von Schottischem Lachs auf schwarzen Nudeln
mit Ofentomaten und Hummer-Schaumsoße (15,50 €)

Zitronenschaumcreme auf Himbeerragout (Saisonal) (5,50 €)

33,80 €

Menü 9.

Marktfrischer Blattsalat mit gebratenen Austernpilzen (6,90 €)

Gebratene Zanderschnitte auf Spargelrahmnudeln (Saisonal) (9,90 €)

Rosa gebratene Barbarie-Entenbrust auf gebratenem Gemüse
mit Kartoffelplätzchen und Orangensoße (15,50 €)

Grießflammerie mit Aprikosenröster (4,90 €)

37,20 €

Menü 10.

Zwiebelsuppe mit Käsecroutons (4,50 €)

Steinbeisser auf Paprikakraut (Tagespreis)

Zwiebelrostbraten von der Rinderlende in Zwiebelsoße mit Marktgemüse
und kleinen gebackenen Kartoffeln (18,50 €)

Erdbeerknödel auf Vanillesoße (Saisonal) (5,50 €)

Preis auf Anfrage

Vegetarische Suppen:

Lauchcremesuppe (4,50 €)

Kartoffellauchsuppe (4,50 €)

Tomatensuppe (4,20 €)

Pilzrahmsuppe (4,50 €)

Blumenkohlcremesuppe (4,50 €)

Topinamburcremesuppe (4,50 €)

Sellerieschaumsuppe (4,50 €)

Kürbisc cremesuppe mit Kernöl (Saisonal) (4,50 €)

Vegetarische Hauptspeisen:

Gemüselasagne auf Tomatenragout (8,90 €)

Kartoffel-Gemüsegröstl
in Olivenöl gebraten mit frischem Thymian (9,20 €)

Gemüse-Safranrisotto (9,50 €)

Pikante asiatische Gemüsepfanne
mit Kokosmilch und Thaicurry, dazu Jasminreis (10,20 €)

Gemüsestrudel auf Kräutersoße (9,20 €)

Gemüsepflanzerl auf Basilikumsoße (9,20 €)

Kartoffeltaschen mit Frischkäse
gefüllt auf Zucchini-Tomatengemüse (9,50 €)