

# Unsere Menüvorschläge

Frühling / Sommer



Cosimastrasse 97  
81925 München

Tel. 089 / 95 92 74 24  
Email: [info@lohengrins.de](mailto:info@lohengrins.de)

Fax 089 / 95 92 74 90  
Internet: [www.lohengrins.de](http://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 persönlichem 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. 45 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	62,00 €
Prosecco mit Holunder oder Holunderblüte	0,1 l	3,50 €
Prosecco mit Wassermelone	0,1 l	3,80 €
Aperol Sprizz (Aperol, Prosecco, Tafelwasser)	0,1 l	3,50 €
Italien Kir (Prosecco mit Cassis)	0,1 l	4,70 €
Bellini (Prosecco, Pfirsichlikör & Pfirsichpüree)	0,1 l	4,50 €
Glas Orangensaft	0,1 l	1,10 €
Martini bianco oder rosso	5 cl	3,30 €
Campari Soda		5,10 €
Campari Orange		6,70 €
Spaten Hell	0,3 l	2,40 €
Franziskaner Hefeweißbier	0,3 l	2,50 €
Becks Pils vom Fass	0,3 l	3,20 €

## Canapés:

*Tomaten-Basilikumfrischkäse auf Ciabatta	Stck.	2,60 €
*Pumpernickel mit Kräuterricotta und Würzblüten	Stck.	2,80 €
*Wacholderschinken mit Cornichon	Stck.	2,80 €
*Räucherlachs auf Kornbaguette mit Apfelkren	Stck.	3,10 €
*Rosa gebratenes Roastbeef mit Remoulade	Stck.	3,10 €
*Mailänder Salami mit Balsamicozwiebel	Stck.	3,20 €
*Serranoschinken mit Olive	Stck.	3,50 €

**\*Mindestabnahmemenge 10 Stück/Artikel**

### **Menü 1.**

Bärlauchcremesuppe mit Croûtons (4,20 €)

Gesottener Tafelspitz mit Röstkartoffeln,  
Rahmgemüse und frischem Kren (12,80 €)

Topfenknödel auf Beerenragout (4,50€)

21,50 €

### **Menü 2.**

Kartoffellauchsuppe (4,20 €)

Spanferkelbraten mit dunkler Biersoße,  
zweierlei Knödel und Bayrisch Kraut (13,80 €)

Apfelstrudel mit Vanillesoße (4,20 €)

22,20 €

### **Menü 3.**

Bayrische Festtagssuppe mit dreierlei Einlage (3,50 €)

Schweinefiletmedaillons unter der Kräuterkruste auf Pilzsoße,  
mit Spätzle und frischem Marktgemüse (14,50 €)

Crème brûlée mit frischen Früchten (4,50 €)

22,50 €

**Menü 4.**

Grießnockerlsuppe (3,30 €)

Ofenfrische halbe Cherry Valley Ente (delikate Fleischente)  
mit Kartoffelknödel und Blaukraut (16,80 €)

Bayrisch Creme auf Himbeersoße (4,20 €)

24,30 €

**Menü 5.**

Räucherlachs mit Reiberdatschi,  
Apfelkren und Senfdillsoße (8,20 €)

Rosa gebratener Lammrücken  
auf provenzalischem Gemüse mit Kartoffelgratin (17,90 €)

Vanilleparfait mit Erdbeer-Rhabarberragout (4,90 €)

31,00 €

**Menü 6.**

Bunte Blattsalate mit in Knoblauch gebratenem Scampispieß (9,50 €)

Rosa gebratenes Rinderlendensteak auf Pfefferrahmsoße  
mit Kartoffel-Kohlrabigratin und Gemüsest (17,50 €)

Weiße Schokoladenmousse auf Erdbeerragout (4,50 €)

31,50 €

**Menü 7.**

Spargelcremesuppe(Saisonal) (4,50 €)

Filet von Saibling auf Selleriepüree (8,90 €)

Gebratene Maispoulardenbrust  
auf Schwammerlrisotto mit feinem Gemüsespieß (14,20 €)

Tiramisu (4,20 €)

31,80 €

**Menü 8.**

Rosa gebratene Barbarie-Entenbrust  
an Blattsalaten mit Himbeervinaigrette (9,50 €)

Basilikumcremesuppe mit Shrimps (5,50 €)

Mittelstück von Schottischem Lachs auf Blattspinat  
und Curryschaum mit Pinien-Basmatireis (15,20 €)

Holunderblütenparfait auf Fruchtspiegel (4,50 €)

34,70 €

### **Menü 9.**

Marktfrischer Blattsalat mit gebratenen Austernpilzen (6,80 €)

Gebratene Zanderschnitte auf Pilz-Lauchragout (8,90 €)

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

Gratiniertes Limonenparfait auf Erdbeerragout (4,20 €)

35,40 €

### **Menü 10.**

Schaumsuppe von gelber Paprika (4,20 €)

Steinbeisser auf Provenzalischem Gemüse (9,90 €)

Rinderfiletsteak (160g) auf Schmorgemüse mit Schalottensenfkruste  
und Kartoffelstrudel (18,80 €)

Mangomousse auf Passionsfruchtsoße (4,80 €)

37,70 €

**Vegetarische Suppen:**

Lauchcremesuppe (4,20 €)

Kartoffellauchsuppe (4,20 €)

Tomatensuppe (4,20 €)

Pilzrahmsuppe (4,20 €)

Blumenkohlcremesuppe (4,20 €)

Maronicremesuppe (4,20 €)

Topinamburcremesuppe (4,20 €)

Sellerieschaumsuppe (4,20 €)

Kürbiscremesuppe mit Kernöl (4,20 €)

**Vegetarische Hauptspeisen:**

Gemüselasagne auf Tomatenragout (8,90 €)

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

Gemüse-Safranrisotto (9,20 €)

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 €)