

Unsere Menüvorschläge

Frühjahr / Sommer 2020



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. Gerne können Sie sich aus diesen Vorschlägen auch Ihr ganz persönliches Menü zusammenstellen. 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

Betriebsleitung:

Josef Schlenc, Christian Ertl & Andreas Ertl

Küchenleitung:

Stefan Beltz

Restaurant- und Bankettleitung:

Peter Schmidt

Unsere Öffnungszeiten:

Montag bis Sonntag von 11:00 bis 24:00 Uhr
Durchgehend warme Küche von 11:30 - 22:00 Uhr

Unsere Räumlichkeiten:

Gastraum:

ca. 100 Plätze

Stüberl:

max. 45 Plätze

Wirtsgarten:

ca. 135 Plätze

Zum Empfang Ihrer Gäste

(bei schönem Wetter auch im Wirtsgarten mit Stehtischen)

Glas Piadini Veneto Frizzante IGT	0,1 l	3,10	€
Piadini Veneto Frizzante IGT	0,75 l	20,00	€
Piadini Prosecco Spumante Brut DOC	0,75 l	25,90	€
Prosecco mit Holunderblütensirup	0,1 l	3,60	€
Hugo (Holunderblütensirup, frische Minze, Prosecco, Tafelwasser)	0,1 l	3,90	€
Aperol Sprizz (Aperol, Prosecco, Tafelwasser)	0,1 l	3,90	€
Kir Royal (Prosecco mit Cassis)	0,1 l	4,70	€
Glas Orangensaft	0,1 l	1,90	€
Martini bianco oder rosso	5 cl	3,90	€
Campari Soda		5,70	€
Campari Orange		6,90	€
Spaten Hell	0,3 l	2,90	€
Franziskaner Hefeweißbier	0,3 l	3,00	€
Becks Pils	0,33 l	3,80	€

Canapés:

T omaten-Basilikumfrischkäse auf Ciabatta*	Stck.	2,60	€
P umpernickel mit Kräuterricotta und Würzblüten*	Stck.	2,80	€
W acholderschinken mit Cornichon*	Stck.	2,90	€
R äucherlachs auf Kornbaguette mit Apfelkren*	Stck.	3,10	€
R osa gebratenes Roastbeef mit Remoulade*	Stck.	3,20	€
M ailänder Salami mit Balsamicozwiebel*	Stck.	3,20	€
S erranoschinken mit Olive*	Stck.	3,50	€

***Mindestabnahmemenge 25 Stück/Sorte**

Ihr Menü können Sie aus folgenden Gerichten wählen:

(Dies sind Vorschläge, wenn möglich gehen wir gerne auch auf Ihre individuellen Wünsche ein)

Suppen

Rinderkraftbrühe mit Einlage (Pfannkuchenstreifen, Grießnockerl, Leberspätzle etc.)	5,90 €
Kokos-Karotten-Ingwersüppchen mit Chilifäden	5,90 €
Kerbelrahmsuppe mit Räucherlachsstreifen	5,90 €
Tomaten-Vanillesuppe mit Rucolacrisps	5,90 €
Saisonal gibt es auch:	
Bärlauchsüppchen mit Croutons	5,90 €
Spargelcremesuppe mit Einlage	5,90 €
Kürbiscremesuppe mit Kernöl und Kürbiskernen	5,90 €
Maronicremesuppe mit Zimtcroustons	5,90 €

Kalte Vorspeisen

Bunter Salatteller mit Kräutervinaigrette und gegrillten Kräuterseitlingen	8,90 €
Kalbsfleischröllchen gefüllt mit Rucola und Parmesan an kleinem Salateck	11,90 €
Brezenknödelcarpaccio mit Kräutervinaigrette und gebratenen Pilzen	8,90 €
Roastbeef mit Feldsalatnest und hausgemachter Remoulade	12,90 €
Rindercarpaccio mit Rucola und Parmesanhobeln	12,90 €
Marinierter Tafelspitz in Kürbiskernöldressing mit Salatbukette und kleinen Röstitalern	12,90 €
Hausgebeiztes Zanderfilet auf Fenchel-Orangensalat	12,90 €

Warme Vorspeisen

Gegrillter Ziegenkäse mit Thymianhonig an buntem Salateck	11,90 €
Gebratenes Saiblingsfilet auf Lauch-Champignon Gemüse	12,90 €
Drei gegrillte Riesengarnelen mit Aioli und Salatgarnitur	13,90 €

Hauptgerichte

Geflügel

M aispouardenbrust mit getrockneten Tomaten gefüllt auf Spargelrisotto	16,90 €
P erlhuhnbrust vom Grill auf Spitzkohl-Paprikagemüse mit Kartoffelstrudel und Portweinsöße	16,90 €
R osa gebratene Barbarie Entenbrust auf Orangen-Thymiansöße mit Kartoffelgratin und glacierten Zuckerschoten	18,90 €

Schwein

O fenfrischer Krustenschweinebraten auf Dunkelbiersöße mit Kartoffelknödel und Blaukraut	14,90 €
S panferkelbraten auf Dunkelbiersöße mit zweierlei Knödel und Bayrisch Kraut	16,90 €
S chweinefiletmedaillons unter Kräuterkruste auf Waldpilzrahmsöße mit Butterspätzle und Mandelbrokkoli	17,90 €

Kalb

K albsgeschnetzeltes „Züricher Art“ in Champignonsoße mit Butterspätzle und Mandelbrokkoli	18,90 €
R osa gebratenes Kalbslendensteak auf Schmorgemüse mit Kartoffel-Kohlrabigratin und Portweinsöße	20,90 €

Rind

G ekochter Tafelspitz im Wurzelsud mit Bratkartoffeln und frischem Meerrettich	15,90 €
H ausgemachter Sauerbraten mit Apfel-Blaukraut und Semmelknödel	17,90 €
H üftsteak vom Weideochsen auf gebratenem jungem Gemüse mit Portweinsöße und Kartoffelstrudel	18,90 €
R inderlendensteak unter der Schalotten-Senfkruste mit Speckbohnen und Kartoffelgratin	22,90 €
R osa gebratenes Rinderfilet auf Portweinsöße mit Schmorgemüse und Kartoffelgratin	26,90 €

Hauptgerichte

Lamm

Rosa gebratene Lammhüfte auf Topinambur-Pilzgröst'l mit Rosmarinsoße	17,90 €
Rosa gebratener Lammrücken auf Zucchini-Tomatengemüse mit Rosmarinkartoffeln	19,90 €

Fisch

Z anderfilet auf der Haut gebraten mit Spargelrahmnudeln und glacierten Zuckerschoten	17,90 €
S aiblingsfilets auf Kartoffel-Bärlauchragout mit Kirschtomaten	18,90 €
L oup de Mer Filets vom Grill auf Fenchel-Oliven-Tomatengemüse mit kleinen Kartoffeln	17,90 €
D uo von Lachsforellen- und Zanderfilet auf Kräutersoße mit buntem Mangold und Salzkartoffeln	17,90 €

Dessert

A pfelkücherl (3 Stück) in Zimtzucker mit Vanilleeis	5,90 €
A pfelstrudel mit Vanilleeis	5,90 €
B ayrisch Creme mit Himbeermark im Glas serviert	4,50 €
P anna Cotta auf Erdbeerragout	6,90 €
T opfenmousse auf Orangen-Estragonsoße	6,90 €
M ousse au Chocolat auf Fruchtsoßenspiegel mit frischen Früchten	6,90 €
H ausgemachte Erdbeertiramisu	6,90 €
V anilleparfait auf Waldbeerragout	6,90 €