



Wirtshaus
am Lech



Menü- Vorschläge 2016

*Leipziger Straße 50
86169 Augsburg
Telefon 0821 - 707074
Telefax 0821 - 707084*

*Ihre Ansprechpartner
Elisabeth und Daniela Raila*



gültig ab 1. Januar 2016

mit Erscheinen dieser Liste verlieren die alten Listen Ihre Gültigkeit

Sehr geehrte Gäste,

wir freuen uns über Ihren Entschluß, Ihr Fest in unserem Hause zu feiern und werden unserer bestes geben, um Ihnen den Ablauf Ihrer Feier so angenehm wie möglich zu gestalten.

Selbstverständlich ist jede Kombination aus den unterschiedlichen Gerichten möglich.

Die Menüvorschläge sind gedacht für ein gemeinsames Essen für alle.

Ihr Wunschgericht ist nicht dabei - Kein Problem, sprechen Sie mit uns. Kreieren Sie Ihr individuelles Menü - ganz nach Ihrem Geschmack.

Damit wir Ihre Veranstaltung optimal mit Ihnen vorbereiten können benötigen wir Ihre Mithilfe und Verständnis, z.B.

Genaue Personenzahl

Verbindliche Angabe spätestens 1 Tag vorher.

Musik und Dauer Ihrer Veranstaltung, u.s.w...

Sie können wählen, wie Sie Ihren Kaffee-Kuchen gestalten.

Endlose Kaffeetasse pro Person 4,50, oder einzeln pro Tasse 2,00 .

Bringen Sie Ihren Kuchen selbst mit, berechnen wir einen Gedeckpreis von 2,50 pro Person.

Vereinbaren Sie mit uns einen Termin !

Auf ein gelungenes Fest !

Ihre Familie Raila mit Team

Aperitifs und Cocktails

ERDBEER LIMES

mit Prosecco auf Crash Eis

4,00

ALKOHOLFREIER APERO

nach Art des Hauses

4,50

WIRTSHAUS - APERO

Augsburger Schildbürger (Hausspezialität)

4,50

KIR BRETON

Französischer Apfelcidre mit Creme de Cassis

3,50

KIR BRICHON

Kir mit feinem Rotwein

4,50

WEIN - APERITIF MIT TRAUBE

Fränkischer Weintraubenlikör mit feinem Silvaner aufgefüllt

4,50

VENEZIANISCHER SPRITZER

*Pinot Grigio mit Mineralwasser, Aperol
und einer Scheibe Zitrone*

4,50

Glas Prosecco di Valdobbiadene brut

4,00

Flasche Prosecco di Valdobbiadene brut

22,80

Glas Riesling brut - Winzersekt

4,00

Flasche Riesling brut - Winzersekt

23,80

Verschiedene Bowlen je nach Jahreszeit pro ltr

20,00

Weizenbier Bowle mit Winzersekt Pinot brut pro ltr

15,50

Weinempfehlung

*Weissburgunder
Rheinhessen
1 Ltr €uro 22,50*

*Dornfelder Rotwein
Pfalz
1 Ltr €uro 24,50*

Fingerbüffet zum Apero

Fingerfood mit verschiedenen Dips

zum Beispiel

*Mozzarella Sticks , gebackene Pflaumenspießchen mit Speck,
Red Hot Chili Poppers, Hähnchen Sate Spießchen,
Mini Fleischküchle, Vegetarische kleine Frühlingsrollen,
Gefüllte Blätterteig Häppchen, gebackene Champignonköpfe
Zucchini im Backteig, Chicken Crossies
Frisches Gemüse zum Dippen*

*€uro 7,50 für 5 Sorten pro Person
Jede weitere Sorte 0,50 €uro*

Leichtes Menü

*Frische Salate
an Kräuterdressing*

*Zarte Hähnchenbruststreifen
auf pikantem Wokgemüse mit Duftreis*

*Frischer Fruchtsalat
mit Zitroneneis*

24,50

Bayerisches Menü

*Tischdeko zum Aufessen
mit Brezen, Rettich, Radieserl, Gemüsesticks
Baguette und Butter*

oder

Schwäbische Hochzeitssuppe

*Verschiedene Bratenplatten
auf dem Tisch eingesetzt
mit Spanferkel, Schweinsbraten und knuspriger Ente*

*als Beilagen gibts Kartoffel- und Semmelknödel,
Spätzle und Blaukraut*

Bayrisch Creme mit Früchten

28,50

Wirtshaus Menü

Frische Tomatencreme mit Gin und Sahne

Bunter Salat mit Croutons

Wirtshaus Lendchen

*Verschiedene Filet vom Grill mit feinem Gemüse,
Spätzle und Kartoffel Bällchen
frische Champignons in Rahmsoße*

*Warmer Topfenstrudel mit Vanilleeis
und Waldbeeren*

Als drei Gang Menü 26,50 Als vier Gang Menü 30,50

Lech Menü

*Hühnerkraftbrühe mit Geflügelklößchen
und Gemüsestreifen*

*Bunter Salat der Saison
mit Joghurt Dressing*

Wirtshaus Duo

*Schweinefilet und Kalbssteak in Rahmsoße
französische Erbsen mit Schinkenwürfel in Rahm
Papardelle und Mandelkroketten*

Warme Quark-Krapfen mit Vanillesoße

Als drei Gang Menü 29,50 Als vier Gang Menü 33,50

Winterliches Menü

*Winterliche Zupfsalate mariniert mit Walnußvinaigrette
gerösteten Weißbrotwürfelchen und Speckspießchen*

*Winterapfelsüppchen mit Zimthaube und Apfelchips,
im Weckglas seriert*

*Gegrillte Medaillons vom Schweinefilet
mit Schinken und Edelpilzkäse überbacken, dazu reichen wir
Kürbiströsti, Mandelbrokkoli und Dunkelbiersoße*

*Warmer Schokoladenkuchen mit flüssigem Kern
Vanilleeis und Himbeersoße*

Als drei Gang Menü 31,50 Als vier Gang Menü 36,50

Festtags Menü

*Maronensüppchen mit Haube
und Apfelspänen*

*Zanderfilet in Butter gebraten
in leichtem Estragonschaum, dazu Duftreis*

*Barbarie Entenbrust rosa gebraten
mit Orangen Cassis Soße auf Wirsinggemüse,
Kartoffelplätzchen mit Speck und Zwiebel*

*Kürbiskernparfait mit karamelisierten Kürbiskernen
und Portweinzwetschgen*

39,50

Steak Menü

*Angemachter Salat
mit herzhaftem Senfdressing und Speckcroutons*

*Angus - Rumpsteak vom Grill
mit knackigem Pfannengemüse und Kartoffel Wedges
pikante Barbeque Sauce*

*Kleine Pfannkuchen
mit verschiedenen hausgemachten Marmeladen*

36,50

Kalbs Menü

*Karottenschaumsüppchen
mit Ingwer-Griesklößchen*

*Blattsalat mit Kräuterdressing
und gebratenen Pilzen*

Zarter Kalbsbraten in Natursoße

oder

*Kalbsnierenbraten in Natursoße
als Beilagen gibts Brezenterrinne und frisches Marktgemüse*

*Feine Maraqujacreme
mit knusprigen Mandelblättern und Pfirsichfächer*

Als drei Gang Menü 26,50 Als vier Gang Menü 30,50

ab 10 Personen

Schwäbische G'schichten

*Schwäbische Hochzeitssuppe
(5 verschiedene Einlagen)*

*kleiner Rostbraten mit frischen Röstzwiebeln
kleines Wiener Schnitzel
abgeschmelzte Maultasche mit Speckscheibe
Käsespätzle - Bratkartoffel
junges Gemüse*

*Heiße Sauerkirschen mit Joghurteis
und Hohhippen*

34,50

Jagd Menü

*Hausgebeizter Lachs mit Dillsenfsoße
und in Wacholder geräuchertes Forellenfilet mit Mini Rösti*

Rinderkraftbrühe mit Kalbsbrättnockerl

*Rehkeule in Wild-Wacholder-Rahmsoße
mit Steinpilzen und Champignons
Butterspätzle und Rosenkohl mit Speckwürfelchen
gefüllte Birne mit Preiselbeersahne*

*Eingelegte Rumfrüchte mit Walnusseis
und Ahornsirup*

42,50

Spieß Menü

*Bunte Blattsalate
gerösteten Weißbrotwürfelchen und Speckpflaumenspießchen*

*Gemischtes Filetspießchen mit Paprika-Kräuterbutter
Bratkartoffel und saftiges Paprikagemüse*

*Schokoladen-Früchtespießchen
mit Erdbeereis*

32,50

Mediterranes Menü

*Gebratenes Filet der Dorade „Royal“
an Salatbouquet mit Mini-Bruchetta*

Minestrone mit Pesto

*Mediterran gefülltes Schweinefilet
mit Rosmarinkartoffel und Ratatouille*

*Panna Cotta
mit Beerensoße*

Als drei Gang Menü 29,50 Als vier Gang Menü 34,50

Italienisches Menü

*Gemischter Antipasti Teller
mit hausgemachten Spezialitäten*

*Farfalle
in Nuß Soße*

Ossobuco - Geschmorte Kalbshaxenscheiben
*mit Gemüsewürfelchen in feiner Tomatensoße
bunte Tagliatelle*

*Tiramisu
hausgemacht*

Als drei Gang Menü 29,50 Als vier Gang Menü 34,50

Gans'l Menü

Klare Gänsekraftbrühe mit Nockerl und Gemüsestreifen

Nach altem Rezept:
*Gefüllte Hafermastgans knusprig gebraten
dazu Kartoffelknödel und Blaukraut
- Selleriesalat -*

*Geeister Kaiserschmarr'n
mit feiner Amaretto - Mandelsoße*

32,50

Apfel Menü

*Frisches Lachsfilet
in Zitronenbutter gebraten im Apfel - Zwiebelbett
Baguette*

*Schweinefilet am Stück gebraten
mit karamelierten Apfelspalten in Calvados-Rahmsoße
hausgemachte Schupfnudeln mit Butterbrösl*

*Französische Apfeltarte warm serviert
mit Vanilleeis und Karamelsauce*

34,50

Fisch Menü

*Badisches Forellensüppchen
von geräucherter Forelle mit feinen Gemüsegewürfen
in legiertem Fond*

*Saiblingsfilet auf dem Gemüsebett
in Folie gegart*

*Grillteller von Edelfischen mit Scampi
Zuckerschoten und Butterkartoffel
Sc. Bearnaise*

*Weißes Mousse au Chocolat mit frischem Rahm
und Fruchtsoße*

42,50

Chef Menü

*Carpaccio vom Angus Rinderfilet
an kleiner Salatgarnitur*

*Legiertes Steinpilzsüppchen mit Haube
und Knoblauchcroutons*

*Schweinefilet im Blätterteig
" Florentiner Art "
überbackene Rahmkartoffel
feines Gemüse*

*Kirsch - Vanillie Parfait
mit hausgemachter Orangenwaffel
und abgezogenen Sauerkirschen*

42,50

Extra Menü

*Hähnchenbrustfilet gebraten auf Blattsalat
angemacht mit Obstessig und Walnußöl*

*Klare Oxtail mit Pistazienklößchen
und altem Sherry*

Zitronensorbet

*Zarter Milchkalbsrücken am Stück gebraten
in Morchelrahm mit altem Cognac
Grilltomate - bunte Nudeln
Romanesco mit Mandeln*

*Gefüllter Crêpe mit Grand Marnier
Vanilleeis und frische Früchte*

48,50

