



Wirtshaus  
am Lech



# Menü- Vorschläge 2017

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

*Ihre Ansprechpartner  
Elisabeth und Daniela Raila*



**gültig ab 1. Oktober 2017**

**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

<b>ERDBEER LIMES</b> <i>mit Prosecco auf Crash Eis</i>	4,00
<b>ALKOHOLFREIER APERO</b> <i>nach Art des Hauses</i>	4,50
<b>WIRTSHAUS - APERO</b> <i>Augsburger Schildbürger ( Hausspezialität )</i>	4,50
<b>KIR BRETON</b> <i>Französischer Apfelicdre mit Creme de Cassis</i>	3,50
<b>KIR BRICHON</b> <i>Kir mit feinem Rotwein</i>	4,50
<b>WEIN - APERITIF MIT TRAUBE</b> <i>Fränkischer Weintraubenlikör mit feinem Silvaner aufgefüllt</i>	4,50
<b>VENEZIANISCHER SPRITZER</b> <i>Pinot Grigio mit Mineralwasser, Aperol und einer Scheibe Zitrone</i>	4,50
<b>Glas Prosecco di Valdobbiadene brut</b>	4,00
<b>Flasche Prosecco di Valdobbiadene brut</b>	22,80
<b>Glas Riesling brut - Winzersekt</b>	4,00
<b>Flasche Riesling brut - Winzersekt</b>	23,80
<i>Verschiedene Bowlen je nach Jahreszeit</i> <i>pro ltr</i>	20,00
<i>Weizenbier Bowle mit Winzersekt Pinot brut</i> <i>pro ltr</i>	15,50

## Weinempfehlung

*Weissburgunder  
Rheinhessen  
1 Ltr Euro 22,50*

*Dornfelder Rotwein  
Pfalz  
1 Ltr Euro 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*

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

## 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  
Kürbisrösti, 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 Kalbsbrätlnockerl*

*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*

*Osso Buco - 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 Gemüsegewürfel  
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

