

*Liebe Gäste vom Truderinger Wirtshaus,*

*wir freuen uns darauf Ihre Feier in unserem Wirtshaus  
zu einem gelungenen Ereignis zu machen.*

*Für Sie und für Ihre Gäste  
sollen diese Menüvorschläge ein appetitlicher Anhaltspunkt sein,  
was wir in unserer Küche alles frisch und vor allem in bester  
traditioneller Handarbeit „zaubern“ können.*

*Um einen reibungslosen Ablauf des Menüs  
zu garantieren, bitten wir Sie sich auf ein Menü mit zwei  
Vorspeisen und zwei Hauptgängen zur Auswahl festzulegen.  
Bei einer Personenzahl unter 20 Personen  
bitten wir, daß Sie sich  
auf ein Menü festlegen.*

*Wir wünschen Ihnen im Truderinger Wirtshaus  
viel Spaß, eine gelungene Veranstaltung und  
vor allem „Guten Appetit“.*

### **Menü 1**

**Feldsalat in Kartoffel-Kürbiskernöl-Vinaigrette  
mit Radieserl und hausgemachter Spanferkelsülze**

8,70

**Zarte Barbarie-Entenbrust vom Grill mit Apfelblaukraut dazu  
Preiselbeerbirne in Ahornsirup und Reiberdatschi**

17,10

**Tiramisu auf feiner Kakaocreme  
mit marinierten Orangenfilets**

6,50

\*\*\*\*\* € 32,30 \*\*\*\*\*

## Menü 2

**Knackiger Salatteller in Kirschtomaten-Vinaigrette mit  
gebratenen Austernpilzen und Egerlingen**

7,90

**Perlhuhnbrust auf bunter Pfeffersoße in der Kartoffelkruste  
mit Blattspinat und Basilikum-Tagliatelle**

15,30

**Granatapfelsorbet und Nougat-Mousse  
mit Mangofilets**

6,70

\*\*\*\*\* € 29,90 \*\*\*\*\*

## Menü 3

**Aufgeschäumte Brunnenkressesuppe  
mit Lachswürfel**

4,50

**Geschmorte Rehkeule in dunkler Kräutersoße mit Speck-  
Wirsinggemüse und abgeschwenkten Nusskartoffeln**

15,40

**Früchtevariation auf Himbeermark  
mit weißer Schokoladenmousse**

6,20

\*\*\*\*\* € 26,10 \*\*\*\*\*

## Menü 4

**Gegrillte Riesengarnelen auf warmen  
roten Balsamico-Linsen**

9,70

**Piccata vom Süßlippenbarsch und Wildlachs auf zweierlei Soßen  
mit ZucchiniGemüse und Weißweinrisotto**

16,50

**Topfengratin mit Orangenfilets  
und cremigem Walnusseeis**

6,80

\*\*\*\*\* € 33,00 \*\*\*\*\*

## Menü 5

**Klare Ochsenkraftbrühe  
mit Pistaziennockerl**

4,50

**Berchtesgadener Wildragout in Holundersoße mit  
Blaukraut, Sauerrahmtupfer und Serviettenknödel**

15,30

**Waldbeerenparfait auf Honig-Birnenchutney**

6,60

\*\*\*\*\* € 26,40 \*\*\*\*\*

## Menü 6

**Klare Tomatenbrühe mit  
Quark - Basilikumnockerl**

4,50

**Rehmedaillons auf Wacholder-Morchelrahm  
dazu Apfel-Blaukraut und Herzoginkartoffeln**

18,90

**Bayrisch Creme auf Erdbeermark  
mit Carambolas und Ananas**

6,70

\*\*\*\*\* € 30,10 \*\*\*\*\*

## Menü 7

**Hauchdünn geschnittener Serranoschinken  
mit Cantaloup-Melonensalat**

9,50

**Gegrillte Seeteufelmedaillons auf Lauchcreme  
mit kleinen Shrimps, Blattspinat und 7-Korn-Reis**

18,40

**Schokoladen- und Vanillnockerl  
mit Früchten der Saison**

6,90

\*\*\*\*\* € 34,80 \*\*\*\*\*

## Menü 8

**Aufgeschlagene Hummercremesuppe  
mit kleinen Ravioli**

4,90

**Gemischter Filetteller von Rind, Pute und Schwein  
auf dunkler Waldpilzsoße mit  
Rahmgemüse und röschen Kartoffelecken**

21,30

**Ofenfrisch und heiß serviert:  
Gefüllter Zwetschgenrêpe mit Grand Marnier**

6,90

\*\*\*\*\* € 33,10 \*\*\*\*\*

## Menü 9

**Bunte Blattsalate in Himbeer-Walnuss-Dressing  
mit sautierter Putenleber und Apfelstücken**

10,30

**In Butter gebratene Medaillons vom Kalbsrücken auf zwei Soßen  
mit Rahmgemüse und röschen Reiberdatschi**

19,70

**In Zimt-Zucker aufgebröselter Topfenknödel auf  
einem warmen Zwetschgenröster**

6,60

\*\*\*\*\* € 36,60 \*\*\*\*\*

## Menü 10

**Carpaccio vom Lachs und Seeteufel in  
Limonenvinaigrette mit gehobeltem Pecorino**

10,50

**Milchlammrücken in Kräutersenfkruste auf Thymianjus mit  
Kaiserschoten und Kartoffel-Zucchini gratin**

18,10

**Mascarpone - Waldbeerencreme mit  
Kiwis und Orangenscheiben**

6,70

\*\*\*\*\* € 35,30 \*\*\*\*\*

## Menü 11

**Kleine Eismeergarnelen und warme Ravioli  
auf Dillschaum mariniertem Feldsalatsträußerl**

11,20

**Hirschbraten in kräftiger Portweinsoße mit gefüllter  
Preiselbeerbirne, Rosenkohl und gebräuntem Bremslknödl**

17,20

**Lebkuchen - Parfait auf warmen Preiselbeeren  
mit Rumfrüchten**

6,80

\*\*\*\*\* € 35,20 \*\*\*\*\*