

*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
10,70*

*Zarte Barbarie-Entenbrust vom Grill mit Apfelblaukraut dazu
Preiselbeerbirne in Ahornsirup und Reiberdatschi
18,30*

*Tiramisu auf feiner Kakaocreme
mit marinierten Orangenfilets
7,50*

****** € 36,50 ******

Menü 2

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

9,40

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

16,30

*Granatapfelsorbet und Nougat-Mousse
mit Mangofilets*

7,70

****** € 32,40 ******

Menü 3

*Aufgeschäumte Brunnenkressesuppe
mit Lachswürfel*

4,80

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

18,40

*Früchtevariation auf Himbeermark
mit weißer Schokoladenmousse*

7,20

****** € 30,40 ******

Menü 4

*Gegrillte Riesengarnelen auf warmen
roten Balsamico-Linsen*

11,70

*Piccata vom Süßlippenbarsch und Wildlachs auf zweierlei Soßen
mit Zucchini-gemüse und Weißweinrisotto*

17,80

*Topfengratin mit Orangenfilets
und cremigem Walnusseis*

7,80

****** € 37,30 ******

Menü 5

*Klare Ochsenkraftbrühe
mit Pistaziennockerl*

4,70

*Berchtesgadener Rehragout in dunkler Holundersoße mit
Blaukraut, Sauerrahmtupfer und Serviettenknödel*

18,30

Waldbeerenparfait auf Honig-Birnenchutney

7,10

****** € 30,10 ******

Menü 6

*Klare Tomatenbrühe mit
Quark - Basilikumnockerl*

4,60

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

19,90

*Bayrisch Creme auf Erdbeermark
mit Carambolas und Ananas*

6,70

****** € 31,20 ******

Menü 7

*Hauchdünn geschnittener Serranoschinken
mit Cantaloup-Melonensalat*

10,50

*Gegrillte Seeteufelmedaillons auf Lauchcreme
mit kleinen Eismeer-Shrimps dazu Blattspinat und Mehrkornreis*

19,40

*Schokoladen- und Vanillennockerl
mit Früchten der Saison*

7,90

****** € 37,80 ******

Menü 8

*Aufgeschlagene Hummercremesuppe
mit kleinen Ravioli*

5,20

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

22,70

Ofenfrisch und heiß serviert:

Gefüllter Zwetschgencrêpe mit Grand Marnier

7,90

****** € 35,80 ******

Menü 9

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

11,30

*In Butter gebratene Medaillons vom Milch-Kalbsrücken
auf zwei Soßen*

mit Rahmgemüse und röschen Reiberdatschi

22,90

*In Zimt-Zucker gebröselter Topfenknödel auf
unserem warmen Zwetschgenröster*

7,60

****** € 41,80 ******

Menü 10

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

11,50

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

20,10

*Mascarpone - Waldbeerencreme mit
Kiwis und Orangenscheiben*

7,70

****** € 39,30 ******