

**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 Zucchinigemüse 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 Erdbeermanz  
mit Caramolas 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 Vanillenockerl  
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 Kartoffetalern**

**22,70**

**Ofenfrisch und heiß serviert:**

**Gefüllter Zwetschgencrepe 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-Zucchinigratin**

**20,10**

**Mascarpone - Waldbeerencreme mit  
Kiwis und Orangenscheiben**

**7,70**

**\*\*\*\*\* € 39,30 \*\*\*\*\***