



MÜNCHNER HOF

RESTAURANT

Menupreise zum Advent 2023

	3-Gang (ohne Suppe)	4-Gang
Menu 1 – Klassik	€ 38,00	€ 45,00
Menu 2 – Modern	€ 37,00	
Menu 3 – Gourmet		€ 55,00

Für Reservierungen ab 20 Personen bitten wir um verbindliche Auswahl eines Menus.

Sprechen Sie uns für eine vegane Ergänzung zu Ihrem Menu gerne an.

Für die Adventszeit bieten wir Ihnen folgende Inklusivleistungen:

- Planung und Absprachen zu Ihrer Weihnachtsfeier vorab.
- Weihnachtliche Tischdekoration mit hochwertigem Schmuck und Kerzen
- Hochwertig gedeckter Tisch mit Stoffserviette und Besteckwechsel nach jedem Gang

Unsere zusätzlichen Highlights für Ihre gelungene Weihnachtsfeier

DAVOR

Glühweinempfang auf unserer Terrasse mit Feuerschale
Weißem und roten Glühwein, sowie Punsch und andere Getränke nach Wahl
Preis pro Person: € 6,00

DANACH

Ungezwungener Ausklang in unserer KARL-Bar!
Für eine anschließende Reservierung sprechen Sie uns gerne an.
Einen separaten Bereich halten wir gerne für Sie frei und treffen gerne auch
Abmachungen
bezüglich Getränkeauswahl- und Abrechnung in unserer Bar.



MÜNCHNER HOF

RESTAURANT

Menu 1

- Klassik -

Winterlicher Blattsalat
mit Himbeer dressing, Croûtons,
frischer Feige und Orangenfilet

Dunkler Rinderfond
mit Kaspressknödel und Wurzelgemüse

Hirschgulasch
mit Kürbisspätzle und gefüllter Preiselbeerbirne

oder

Riesengarnelen
auf Kürbisrisotto mit winterlichem Buttergemüse

Kaiserschmarrn
mit Mandeln und Rosinen,
dazu Apfelkompott und Vanille-Eis
-auf dem Holzbrett serviert-

Unsere Weinempfehlung zum Menu:
Sauvignon Blanc | Weingut Studier (Pfalz) | € 32,00
Merlot Klassik | Weingut Ipsmiller (Österreich-Weinviertel) | € 34,00



MÜNCHNER HOF

RESTAURANT

Menu 2

- Modern -

Tom Kha Gai

Pikante Kokossuppe mit Zitronengras,
Kartoffelchips und bunter Einlage
-mit oder ohne Streifen vom Huhn-

Münchner Hof's winterlicher Cheeseburger
mit Pommes oder Süßkartoffelpommes

oder

Filet vom bayrischen Saibling
mit winterlichem Buttergemüse und Petersilienkartoffeln

Schokokuchen
im Sauerkirschartgout
mit Minze und Schlagsahne

Unsere Weinempfehlung zum Menu:

Grüner Veltliner | Weingut Ipsmiller (Österreich-Weinviertel) | €26,00
Blauer Zweigelt | Weingut Ipsmiller (Österreich-Weinviertel) | € 26,00



MÜNCHNER HOF

RESTAURANT

Menu 3

- Gourmet -

Hirschschenke
mit Schwarzbrot,
Zitronen-Salz-Butter und Preiselbeer-Dip

Cremesuppe von Kürbis und Ingwer
mit Sahnehaube und Kernöl

Rinderfilet
in Rotweinsauce,
mit geträffeltem Kartoffelpüree und winterlichem Buttergemüse

oder

Rotbarsch vom Grill
auf Kürbispüree und Grillgemüse

Schokomousse-Duett
mit Schokosplitter,
Karottenkuchen auf Himbeersauce,
mit Zartbitterschokolade übergossen

Unsere Weinempfehlung zum Menu:

Grauburgunder BIO | Weingut Keth (Rheinhessen) | € 26,00
Primitivo Salento | Weingut Capoforte (Italien-Apulien) | € 34,00