



Schloss Lautrach

Menümappe 2020

Menüauswahl

Buffetvariationen

Fingerfoodbuffets

Gabelbuffets





Schloss Lautrach

Unsere Schlossküche im Zyklus der Jahreszeiten

Herzlich willkommen in unserem Schlossrestaurant.

Entsprechend unserem Leitsatz »Genuss für Leib und Seele« freuen wir uns darauf, Sie in unserem Hause auch kulinarisch auf höchstem Niveau zu verwöhnen.

Unser Küchenteam unter der Leitung von Herrn Ronny Scholder überrascht Sie gern mit täglich neuen Gaumenfreuden. Seien Sie gespannt auf Außergewöhnliches und auf die Kreativität eines Künstlers des Genusses!

Wir verwenden ausschließlich frische Zutaten der besten Qualität, die wir von regionalen Lieferanten aus dem Allgäu beziehen.

Unsere Menüauswahl und die Buffets variieren saisonbedingt. Gern sprechen wir diese mit Ihnen persönlich ab.

Genießen Sie Ihr individuell abgestimmtes Wunschmenü, ein Schlossbuffet oder Ihr kulinarisches Pausen-Extra.

Es erwartet Sie ein unvergessliches kulinarisches Erlebnis zu jeder Jahreszeit.

Ihr Schloss Lautrach-Team





Kulinarische Pausen-Extras

Kalte Appetithäppchen

■ Verschiedene Baguettes belegt mit Schinken	3,40 Euro
■ Frischkäse mit getrockneten Aprikosen und Rosmarin	3,10 Euro
■ Räucherlachs mit Senf-Dillsahne	4,30 Euro
■ Roastbeef mit Remoulade	4,40 Euro
■ Forellenfilet und Meerrettich	3,90 Euro
■ Mozzarellawürfel und Kirschtomate	2,60 Euro
■ Käsewürfel garniert (100g)	5,00 Euro
■ 1/2 Semmel belegt mit Schinken, Käse oder Salami	3,20 Euro
■ Laugenbrezel	1,70 Euro
■ Butterbrezel	2,40 Euro
■ Brezel mit Schinken belegt	3,40 Euro

Warme Kleinigkeiten

■ Schinken Käse - Croissant	3,80 Euro
■ Mini Pizza	3,20 Euro
■ Lauchquiche	3,50 Euro

Süße Pausen

■ Hausgemachtes Sorbet (Fruchtsorte, je nach Saison)	6,10 Euro
■ Diverse Blechkuchen	3,40 Euro
■ Plundergebäck	3,50 Euro
■ Mini-Plundergebäck	2,50 Euro
■ Obstkuchen	3,60 Euro
■ Marmorkuchen	3,00 Euro
■ Muffin	3,30 Euro



Fingerfood

Fingerfoodbuffet I:

21,50 Euro pro Person

- Tatar von der geräucherten Forelle mit Wasabi-Crème fraîche
- Schinken-Zwiebelflammkuchen
- Tramezzini mit Frischkäse, Schinken und Rucolapesto
- Crostini mit Aprikosen-Rosmarincrème
- Blätterteiggebäck mit Käse, Spinat und Tomaten
- Yakitori-Spieße auf Wokgemüsesalat

Fingerfoodbuffet II:

23,50 Euro pro Person

- Tomate mit Mozzarella und Basilikumpesto
- Vegetarische Samosa mit Mango-Chilisauce
- Terrine vom Lachs im Noriblatt auf Gurkensalat
- Gazpacho Andaluz mit Serranoschinken
- Maishähnchenbrust auf Taboulé-Salat
- Hot Dog vom Nürnberger Würstchen mit Röstzwiebeln

Fingerfoodbuffet III:

24,90 Euro pro Person

- Tartelette vom Ziegenkäse mit roter Zwiebelmarmelade
- Kokos-Chili Garnele auf Glasnudelsalat
- Gegrillte Aubergine mit Oliventapenade und Feta
- Vitello Tonnato
- Kartoffelrösti mit Parmaschinken
- Lachs-Pumpnickelcanapé mit Meerrettich
- Roulade vom Schwarzfederhuhn mit Wurzelgemüsesalat
- Fleischpflanzerl auf mediterranem Kartoffelsalat





Gabelbuffets

(alle Gabelbuffets ab 15 Gästen)

Vorschlag 1:

24,80 Euro pro Person

- Glasnudelsalat mit Putenspieß
- Bruschetta mit Tomaten-Feta und Oliven
- Mediterraner Gemüsesalat mit Parmesanspänen
- Frischkäseterrine mit Pesto Rosso
- Gefüllte Maishähnchenbrust auf Wurzelgemüse und Kartoffelgratin
- Spinat-Ricottaravioli auf gegrilltem Gemüse
- Heidelbeerquarkcreme mit Schokoladencrumble und süßem Pesto

Vorschlag 2:

26,50 Euro pro Person

- Antipastigemüse mit Parmesanspänen und Pinienkernen
- Räucherlachs mit Frischkäse im Crêpemantel
- Crostini mit Tomatenmarmelade und italienischer Salami
- Vitello Tonnato
- Tilapia an Limonenblättersauce mit Blattspinat und Basmatireis
- Crêpinette vom Schweinefilet an Ratatouillegemüse und Gnocchi
- Nougat-Panna-Cotta mit Himbeermark

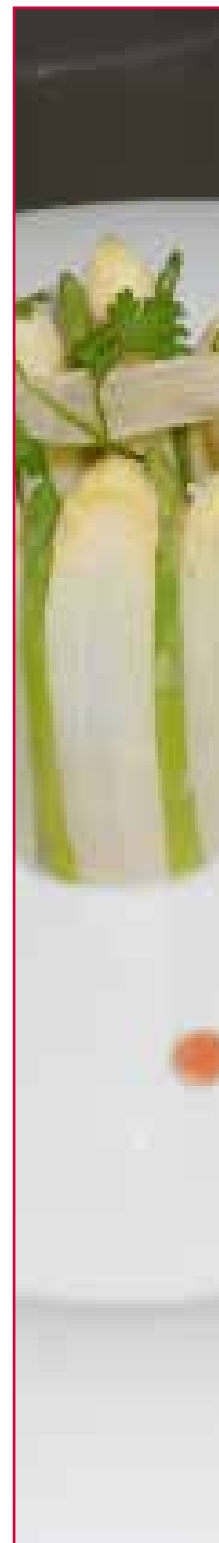
Vorschlag 3:

29,80 Euro pro Person

Allgäuer Tapas

- Miniseelen mit Obatzda
- Mini-Laugensemmel mit Landrauchschinken
- Tellersülze mit Meerrettichdip
- Mariniertes Bergkäse mit Tomaten und Linsen
- Geräuchertes Forellenfilet auf Krautsalat
- Felchen an Rieslingsauce mit karamellisiertem Rettich und Kartoffelpüree
- Kalbstafelspitz an geschmortem Wurzelgemüse und Schupfnudeln
- Allgäuer Käsespätzle mit Röstzwiebeln
- Bayerische Creme mit Kirschragout
- Allgäuer Tiramisu mit Apfel





Beispiele aus unseren Pauschalen:

Vorspeisen:

- Gratiniertes Ziegenkäse mit frischen Blattsalaten
- Frischkäseterrine mit Pesto Rosso und marinierten Blattsalaten
- Vitello Tonnato
- Bunte Salate vom Buffet
- Tarte Tatin von der Aubergine mit Landschinken

Hauptgänge:

- Schweinerückensteak mit Rosmarinjus, Ratatouillegemüse und Parmesan-Risotto
- Gebratene Maishähnchenbrust mit Spargelragout und neuen Kartoffeln
- Rosa gebratene Entenbrust mit Balsamico-Kirschsauce, Schwarzwurzelgemüse und Römischen Nocken
- Zanderfilet mit Rieslingschaum und Artischockengröstl
- Wolfsbarsch an Limonenblättersauce auf Artischocken-Kartoffelgröstl

Dessert:

- Halbgefrorenes von der Tonkabohne mit Pfirsichkompott
- Mousse von der Birne und weißer Schokolade mit Williamsgelee, süßem Pesto und karamellisiertem Strudelblatt
- Kürbiskernparfait mit Beerensauce
- Melonenkaltschale mit Limonensorbet

Vegetarisch:

- Glasnudelsalat mit vegetarischen Frühlingsrollen und Sprossen
- Terrine vom Blumenkohl mit Chili, Kartoffelcroûtons und Blattsalaten in Haselnussdressing
- Ricotta-Spinattortellini mit scharfer Peperonata und Kaiserschoten
- Kartoffelbuchteln mit Lauch und Pfifferlingen in Rahm
- Tofu im Sesammantel mit süß-saurer Sauce und Wokgemüse





Schloss Lautrach

Frühlingsmenü

Gruß aus der Küche

* * * *

Marinierter Stangenspargel
auf jungem Gemüse und Ziegenfrischkäse

* * * *

Schaumsuppe von der Brunnenkresse
mit zweierlei von der Lachsforelle

* * * *

Lammrücken unter der Gremolatahaube mit Portweinjus
Bohnergemüse und Kartoffelblini

* * * *

Mousse und Sorbet vom Rhabarber mit Schokolade

60,50 Euro pro Person





Schloss Lautrach

Sommermenü

Gruß aus der Küche

* * * *

Interpretation von Büffelmozzarella und Tomate
mit Pinienkerncrumble

* * * *

Zitronengrasschaumsuppe
mit Kaninchen

* * * *

Zander an Bronzefenchelsauce
mit Artischocken und Kartoffelstrudel

* * * *

Duett von Erdbeere und Holunderblüte

61,50 Euro pro Person





Schloss Lautrach

Herbstmenü

Gruß aus der Küche

* * * *

Trilogie vom Hokaidokürbis

* * * *

Waller an Rieslingsauce
mit Rote Bete und Kartoffel-Apfelpüree

* * * *

Rosa gebratene Entenbrust an Quittensauce
mit Spitzkohl und Kartoffelbuchteln

* * * *

Marillen-Topfenknödel
an Mohnsauce und Pistazienmousse

62,50 Euro pro Person





Schloss Lautrach

Wintermenü

Gruß aus der Küche

* * * *

Pastrami vom Rind
mit Häbrasmus und Feldsalat

* * * *

Zander an Topinambursauce mit Safran-Chorizo-Risotto

* * * *

Duett vom Reh an Preiselbeersauce
mit Schwarzwurzeln und Grießknödeln

* * * *

Lauwarmer Schokoladenfondant mit weißem Zimteis und Orange

67,00 Euro pro Person





Schloss Lautrach

Schlossbuffet

(ab 15 Gästen)

- Terrine vom Frischkäse mit gebratener Garnele
- Rosa gebratenes Kalb auf mediterranem Gemüsesalat
- Terrine von Edelfischen im Noriblatt mit orientalischem Cous Cous
- Mille feuille vom geräucherten Lachs und Meerrettich auf Kräuterbiskuit
- Sellerietaschen in Haselnussvinaigrette
- Sous vide garte Poulardenbrust auf Kartoffel-Basilikumrelisch

- Polentacrèmesuppe mit Trüffelöl und Entenklößchen

- Heilbutt an Safransauce mit Cashew-Mangold und Wildreis
- Rosa gebratene Kalbshälfte an Marsalasaucе, Pastinaken und Kartoffelroulade
- Terrine vom Kartoffelbaumkuchen und Zucchini an weißer Tomatensauce mit Paprika

- Mousse von der Zartbitterschokolade mit Ananas
- Crème Brûlée von der Tonkabohne
- Mascarpone-Beerencrème mit Amarettini

36,00 Euro pro Person





Schloss Lautrach

Allgäuer Buffet

(ab 15 Gästen)

- Verschiedene Brotsorten mit Griebenschmalz und Butter
- Tafelspitzsülze mit Wurzelgemüse und Meerrettichdip
- Mousse und Tatar von der geräucherten Illerforelle
- Wurstsalat mit Bergkäse
- Terrine vom Obazda mit marinierten Radieschen
- Kalbsfleischpflanzerl auf Kartoffel-Gurkensalat

- Rinderkraftbrühe mit Grießklößchen
- Lachsforelle an Rieslingsauce und Krautkrapfen
- Spanferkelrücken an Senfsauce mit Weißkraut und Schupfnudeln
- Käsespätzle mit Röstzwiebeln

- Bayerische Creme mit Birnenragout
- Topfenschmarrn mit Vanillesauce
- Heimische Käse vom Brett mit Feigensenf

30,50 Euro pro Person





Schloss Lautrach

Italienisches Buffet

(ab 15 Gästen)

- Antipastigemüse mit Parmesanspänen und Rucola
- Tomate-Mozzarella mit Basilikum
- Parmaschinken und italienische Salami mit Spitzpaprika
- Salat mit Thunfisch, Oliven, Tomaten, Gurke und Kartoffeln
- Mit Feta und Pinienkernen gefüllte Aubergine
- Focaccia mit Zucchini und mariniertem Schweinefilet

- Ratatouilleessenz mit Ricottaravioli

- Saltimbocca vom Maishähnchen mit gegrilltem Gemüse und Gnocchi
- Lachs mit Basilikum, getrockneten Tomaten und Oliven gratiniert mit Artischocken-Kartoffelgröstl
- Spinat-Lasagne mit Gorgonzola
- Tiramisu mit Moccasabayone
- Panna Cotta mit Passionsfruchtgelee

31,50 Euro pro Person

(Alle Preise inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer)

