

# Menuevorschläge Landgasthof Alter Wirt

Hauptstraße 36  
85716 Unterschleißheim  
Tel. 089/3707340  
Fax.089/37073424  
[info@alterwirt-ush.de](mailto:info@alterwirt-ush.de)

---



Sehr geehrte Gäste und Freunde  
unseres historischen Landgasthofes „Alter Wirt“ in Unterschleißheim

Wir freuen uns, daß Sie Interesse zeigen, Ihre Feier in unserem Haus zu veranstalten.  
Nachfolgend finden Sie einige kulinarische Anregungen,  
die wir für Sie zusammengestellt haben.  
Gerne sind wir auch für eigene Vorschläge und Wünsche aufgeschlossen  
und erarbeiten mit Ihnen Ihr individuelles Menue.

Wir bieten folgende Räumlichkeiten innerhalb unseres Hauses an:

Gaststube	40 Personen
Fischerstube	30 Personen
Musikzimmer	20 Personen
Festsaal	100 Personen

## Unsere Angebote aus dem Suppentopf:

### Gebundene Suppen:

Kerbelrahmsuppe mit Lachsklößchen	€ 4,90
Tomatensuppe mit Gin und Sahnehäubchen	€ 3,90
Broccolicremesuppe mit Lachsstreifen	€ 4,90
Florentiner Spinatcremesuppe mit Sahnehäubchen	€ 4,50
Altbayerische Brezensuppe mit Röstzwiebeln	€ 3,80
Husumer Krabbensüppchen mit Sahnehaube	€ 4,70
Aufgeschäumte Waldpilzsuppe mit Croutons	€ 4,70
Französische Kürbisweinsuppe mit Croutons	€ 4,70
Sellerie-Cremesuppe mit Einlage und Croutons	€ 3,90

### Klare Suppen:

Tafelspitzbrühe mit Markklößchen und feinen Gemüsestreifen	€ 4,40
Kraftbrühe mit Grießnockerln und Schnittlauch	€ 3,60
Festtagssuppe: Kraftbrühe mit dreierlei Einlagen	€ 3,90
Klare Ochsenchwanzsuppe mit Chesterstangerl	€ 4,90
Wildkraftbrühe „Hubertus“	€ 4,90
Klare Hühnersuppe mit Fadennudeln und Gemüsestreifen	€ 3,90
Fasanen-Consommé mit Madeira	€ 4,90

## Vorspeisen:

### Kalte Vorspeisen:

Gemischter Salatteller der Saison mit feinem Dressing nach Art des Hauses	€ 3,60
Rapunzelsalat in leichter Joghurtdressing mit Kirschtomaten	€ 4,80
Honigmelone mit Parmaschinken	€ 6,90
Ententerrine mit feinem Salatbouquet und Kürbiskernöl	€ 8,50
Rindercarpaccio mit gehobeltem Parmesan und Champignons	€ 9,00

### Warme Vorspeisen :

Feinste Barberie-Entenbrust rosa gebraten an bunten Salaten der Saison in Balsamicodressing	€ 8,20
Gegrillte Austernpilze auf einem Bett von Blattsalaten	€ 7,20
Farfalle (Schmetterlingsnudeln) in pikanter Tomaten-Basilikumsauce mit Mozzarella	€ 5,40
Blattsalate mit gebratenen Hummerkrabbenschwänzen an Dill-Crème-fraîche	€ 9,90
Norweger Rauchlachs mit Reiberdatschi und Sahne-Meerrettich	€ 8,20
Gebratene Gänseleber auf edlen Blattsalaten in Balsamicodressing	€ 8,20
Kleines Zanderfilet vom Grill auf steirischem Kartoffelsalat mit Radiccio und Kürbiskernöl garniert	€ 8,20

## Hauptgerichte:

**(\*\* diese Gerichte können nicht zur Wahl bei den Hauptgängen angeboten werden, da die Vorbereitungszeit zu lange dauern würde)**

### Wild:

Hirschlendchen im ganzen gebraten auf Wacholderrahm mit hausgemachten Eierspätzle und Speckrosenkohl	€ 19,10**
Hirschedelgoulasch nach Art des Küchenchefs mit böhmischen Knödeln und Preiselbeerbirne	€ 11,80
Rehgeschnetzeltes „Försterin“ mit hausgemachten Spätzle und Preiselbeerbirne	€ 15,80

### Geflügel

Gemischter Gans- und Entenbraten mit Kartoffelknödel und Blaukraut	€ 13,90**
Portion knusprige Bauernente mit Kartoffelknödel und Apfelblaukraut	€ 12,30**
Geschnetzeltes vom Truthahn in Gorgonzolasahne mit Gemüsereis	€ 10,50

### Schwein:

Schweinefilet im ganzen gebraten auf Calvadosrahmsauce mit Apfelspalten, Mandelbroccoli und Kartoffelgratin	€ 14,50
Schweinefilet vom Grill auf Rahmschwammerl mit hausgemachten Spätzle	€ 14,10
Ganze Schweinshaxe in Dunkelbiersauce mit Kartoffelknödel und Blaukraut	€ 9,60**
Schweinlendchen im ganzen gebraten auf Rahmsauce mit Gemüsebouquet und Cocktail-Kartoffelknödel; dazu servieren wir: hausgemachte Spätzle, frisches Gemüse, Schwammerl- und Bratensauce	€ 15,50**

### Kalb:

Kalbsvögerl gefüllt mit Champignonfarce auf feiner Rahmsauce, mit Blattspinat und abgeschmolzenen Schupfnudeln	€ 15,50**
Kalbsrückenmedaillons vom Grill in Morchelrahmsauce mit Gemüsegar nitur und hausgemachten Bandnudeln	€ 16,70
Portion Kalbshaxe gebraten mit Semmelknödel und gemischtem Salat	€ 12,90**
Kalbsgeschnetzeltes mit frischen Champignons in Chablis-Sahnesauce mit grünen Tagliatelle	€ 12,90
Kalbsrahmgoulasch mit hausgemachten Spätzle	€ 11,80**

### Rind:

Rinderbraten „Burgunder Art“ mit gemischten Knödeln und Gemüsebouquet	€ 12,40**
Rumpsteak (200g) in Cognac-Pfeffersauce mit Kartoffelkroketten und Gemüse	€ 15,90
Roastbeef im ganzen gebraten, Sauce Bernaise, Kartoffelgratin und Prinzeßbohnen in Speckmantel	€ 15,40**
..... oder Rinderfilet im ganzen gebraten .....	€ 19,30
Rinderfiletspitzen á la Stroganoff mit Reis oder Gnocci	€ 17,20

Fisch:

Zanderfilet vom Grill in Zitronenbutter mit Gemüse, Sauce Hollandaise und Petersilkkartoffeln	€ 14,10
Edelfischteller „Alter Wirt“: Lotte, Lachs, Zander und Scampi vom Grill mit Gemüse, Sauce Hollandaise und Petersilkkartoffeln	€ 20,50
Pochierter schottischer Lachs in Dillrahmsahne mit Salzkartoffeln und Gemüse	€ 15,00

**Dessert:**

**(\*\* diese Desserts können nicht zur Wahl angeboten werden)**

Mousse von weißer und brauner Schokolade auf Fruchtsaucenspiegel	€ 7,00**
Topfenpalatschinken an beschwipsten Sauerkirschen	€ 7,70**
Wiener Kaiserschmarren mit Calvados-Apfelmus	€ 6,55**
Apfeltraum: Apfelstrudel, Apfelkücherl, Apfelspalten, Vanilleeis und Sahne	€ 6,55**
Bayrisch Creme auf Himbeersaucenspiegel fein garniert	€ 4,40**
Apfelkücherl in Zimtzucker mit Bourbon-Vanilleeis und Sahne	€ 4,40
Bourbon-Vanilleeis mit heißen Himbeeren und Sahne	€ 4,50
Wiskeyparfait auf Mangosaucenspiegel fein garniert	€ 6,50
Dessertvariation „Alter Wirt“	€ 6,50

**Da diese Gerichte nicht aus unserer Standardkarte entnommen sind  
und wir sie speziell für Ihre Veranstaltung zubereiten,  
haben Sie bitte Verständnis,  
daß eine Auswahl aus zwei Hauptgerichten  
erst ab einer Gesellschaft von mindestens 25 Personen möglich ist.**