

MENÜ-VORSCHLÄGE FÜR IHRE VERANSTALTUNG

Liebe Gäste,

Herzlichen Dank für Ihr Interesse an unseren Menüvorschlägen für Ihre Veranstaltung im **feuer&stein**.

Nachfolgend finden Sie eine Auswahl an Vorspeisen, Hauptgerichten und Desserts, aus welcher Sie für sich und Ihre Gäste ein Menü (mit bis zu zwei unterschiedlichen Hauptgängen) individuell zusammenstellen können.

KLEINE HÄPPCHEN

Aufgrund der unterschiedlichen Größen haben wir hier Portionspreise angegeben.
Bitte wählen Sie mindestens 20 Stück pro Sorte.

helle oder Bauernbrot- Kanapees:

mit Frischkäse	2,00 eur
mit Obatzda und Roten Zwiebeln	2,00 eur
mit Griebenschmalz und Petersilie	2,00 eur
mit Bauernbutter und Schnittlauchröllchen	2,00 eur
mit Bauernschinken und Essiggurke	3,00 eur
mit Emmentaler und Paprika	2,00 eur
mit Leberkäs und Essiggurke	2,00 eur
mit Tomate, Mozzarella und Basilikum	2,00 eur
mit Italienischer Salami und Kirschtomaten	3,00 eur
mit Brie und Trauben	2,00 eur
mit Parmaschinken	3,20 eur
mit Roastbeef und Remoulade	3,20 eur
mit Räucherlachs und frischem Dill	3,20 eur
mit wachholdergeräucherten Forellenfilets	3,20 eur

das feuer&stein

Rosenheimer Straße 2 85635 Höhenkirchen

Telefon 08102 / 991 99 90

E-Mail: info@dasfeuerundstein.de

Öffnungszeiten: Dienstag bis Samstag ab 18 Uhr sonntags & feiertags ab 17 Uhr
und nach Vereinbarung

www.dasfeuerundstein.de

KLEIN UND FEIN:

kleine Fleischpflanzerl	2,00 eur
kleine Portion Leberkäs	3,00 eur
kleine Weißwurst mit süßem Senf	1,50 eur
kleine Quiche Lorraine	2,50 eur
Rohkoststicks mit einer Auswahl an Dips	3,00 eur
Grissini im Coppa di Parmamantel	3,00 eur
Bruschetta mit marinierten Tomatenwürfel	2,20 eur
Crostini mit Olivenpaste oder Pesto Rosso	2,20 eur
Mini-Frühlingsrollen mit Sweet Chili Dip	3,50 eur
kleine Kartoffelteigtaschen mit Frischkäse gefüllt	3,00 eur
Butterbrezn	2,50 eur
Butterbrezn- Mini	2,00 eur
Süßes Gebäck und Plunder	3,00 eur
Süßes Gebäck und Plunder- Mini	2,50 eur

VORSPEISEN

Für Ihre Gäste auf den Tischen bereitgestellt:

Kräuterquark und Griebenschmalz oder Obatzda mit Butter, dazu Bauernbrot und Baguette	5,00 eur
Meersalz & Olivenöl, Kräuter-Frischkäse, Tomatenpaste & Thunfischcreme dazu Butter, helles & dunkles Baguette	7,00 eur

UNSERE FEUER&STEIN VORSPEISEN

Mallorquinisches "Pa amb oli" geröstetes Brot mit Serranoschinken, Tomate, Rucola, Oliven & Thymian	6,00 eur
Pitabrot mit hausgemachtem Tzatziki	5,00 eur
Mediterrane Anti Pasti von marinierten Grillgemüsen mit Paprika, Auberginen, Zucchini, Pilzen, Oliven, Thymian	8,00 eur
„Pimentos de padron“- Kleine grüne Paprika, in Olivenöl gebraten, mit Meersalz	5,00 eur
"Gamba a la plancha" pikant in Chili- Knoblauchöl gebratene Garnelen	12,00 eur
“Surf ´n Turf Tomaso“ Rinderfiletspitzen & Garnelen, pikant in Chili- Knoblauchöl gebraten	14,00 eur
Carpaccio vom Rind mit Limetten- Olivenölmarinade & frischen gebratenen Pilzen nach saisonalem Angebot... z.B. (Pfifferlinge, Steinpilze, Austernpilze oder Champignons...)	15,00 eur
Caesar Salad mit Buttercroutons und gehobelten Parmesan	6,50 eur
Gemischter Salat mit gerösteten Sonnenblumenkernen und frischen Kräutern	5,50 eur
Rucolasalat mit Balsamicodressing, Kirschtomaten & Buttercroutons	6,50 eur
Feldsalat mit gebratenen Pilzen, Speck & lauwarmem Kartoffel- Dressing	8,50 eur
Feld- Rucolasalat mit Balsamicodressing & mit Honig und Sesam gratinierter Mini Ziegenrolle	10,00 eur
„Caprese“ Tomaten mit italienischem Mozzarella und frischem Basilikum	8,50 eur
Lachscarpaccio mit Limetten- Pfeffermarinade, gerösteten Pinienkernen und Rucola	12,00 eur
Hausgebeizter Lachs mit Senf- Dillsoße & Reiberdatschi	12,00 eur

SUPPEN

Karotten- Orangensuppe mit Ingwer	5,00 eur
Tomaten- Erdbeer- Suppe mit Buttercroutons	5,00 eur
Curry- Cocos- Suppe mit gebratenen Garnelen	7,00 eur
Tomaten- Tandoorisuppe mit Sauerrahm	5,00 eur
Festtagsuppe mit Grieß-, Brät- und Lebernockel	6,00 eur
Tafelspitzbrühe mit Pfannkuchenstreifen	5,00 eur
Ochsenkraftbrühe mit Griesnockel und Schnittlauch	5,00 eur
Getrüffelte Kartoffelsuppe mit gerösteten Austernpilzen	6,00 eur
Kürbissuppe mit Steirischem Kernöl	6,00 eur
Maronenrahmsuppe mit kleinen Pilzknödeln	5,00 eur
Gazpacho - andalusische Gemüsekaltschale mit Sauerrahm und Brotchips	5,00 eur
Weißwein- Parmesansuppe mit gebratenen Garnelen	7,00 eur

HAUPTGÄNGE

Beim mehrgängigen Menü können Sie einen Großteil der Hauptgerichte auch als kleinere Portion (abzgl. 20% des Preises) wählen.

HAUPTGÄNGE / FLEISCH

Ofenfrischer Schweinsbraten oder resche Schweinshaxe mit Altbairisch Dunkelbiersoße, Kartoffelknödel & Speck- Krautsalat	14,00 eur
Spanferkelbraten mit Altbairisch Dunkelbiersoße, Kartoffelknödel & Speck- Krautsalat	16,00 eur
1/4 knusprige, bayrische Bauernente im eigenen Jus mit Kartoffelknödel & Apfel- Blaukraut	18,00 eur
Schweinefiletmedaillons auf Waldpilzragout mit hausgemachten Butterspätzle & Marktgemüse	18,00 eur
Wiener Kalbsschnitzel mit Pommes frites, Preiselbeeren & gemischtem Salat	20,00 eur
Kalbsrahmbraten mit Semmelknödel und Karottengemüse	16,00 eur
Kalbsrückenmedaillons in der Kartoffelkruste auf Steinpilzrahm mit Marktgemüse	26,00 eur
Irische Ochsenlende, rosa gebraten, auf Burgundersoße mit Reiberdatschi & Speckbohnen	25,00 eur
Medaillons vom Kalbsfilet mit frischen gebratenen Pilzen der Saison (z.b. Pfifferlinge, Steinpilze, Austernpilze oder Champignons...) Kräuterbutter & unseren f&s homefries	28,00 eur
Tellerfleisch von der Ochsenbrust mit Meerrettichsoße, Salzkartoffeln & Blattspinat	15,00 eur
„Boeuf a la mode“ mit Böhmischen Knödeln & Wurzelgemüwestreifen	16,00 eur
Rinderfilet auf Rotwein- Schalottensoße mit Rahmkartoffeln und Peperonatagemüse	34,00 eur
Hirschbraten mit Wacholder- Preiselbeersoße, Gries- Maronenknödel & Apfel- Blaukraut	20,00 eur
Barberie Entenbrust mit Orangen- Honigsoße, Kartoffelauflauf & jungem Gemüse	20,00 eur
Hühnerbrustfilet im Honig- Sesammantel mit Madeirasoße, Pommes Risolée & pikantem Caponatagemüse	16,00 eur

Änderungen in Preis, Angebot und Jahrgang bleiben vorbehalten. Stand Juli 2020

Maishähnchenbrust auf mediterranem Schmorgemüse mit getrüffeltem Bandnudeln	18,00 eur
Mediterraner Lammbraten, im eigenen Saft geschmort, mit Rosmarin, Thymian, Würfelpommes & Ratatouillegemüse	20,00 eur
„Osso Buco“ Kalbshaxe mit mediterranen Kräutern in Rotwein geschmort, dazu sizilianisches Caponata-Gemüse und Würfelpommes	18,00 eur
Tagliatelle mit gebratenen Ochsenfetzen, Tomate, Chili, Knoblauch, Rucola & gehobeltem Parmesan	18,00 eur
Spanische Gemüsepfanne mit pikanter Chorizo, gegrilltem Gemüse (Zucchini, Paprika, Aubergine) Tomate, Kartoffeln & Thymian	15,00 eur

HAUPTGÄNGE / FLEISCH

Zanderfilet vom Grill mit Zitronen- Tomatenbutter, Thymiankartoffeln & mediterranem Blattspinat	18,00 eur
Loup de mer ODER Dorade, im ganzen gebraten, mit Ratatouillegemüse & Thymiankartoffeln	17,00 eur
Perlgraupenrisotto mit Kirschtomaten, Austernpilzen & Lotte- Medaillons mit hausgemachter Rucolapesto	16,00 eur
Tagliatelle mit Kirschtomaten, Basilikum, Chili & Riesengarnelen vom Grill	20,00 eur
Prosecco- Risotto mit Zuckerschoten, Rucola & Lachssteak vom Grill	17,00 eur
Spaghetti mit Kirschtomaten, Rucola, Chili & gebratenen Garnelen am Spieß	15,00 eur
Ofenkartoffel mit Kräuterquark, gemischtem Salat & Lachssteak vom Grill	15,00 eur
Würziges indisches Tandoori-Risotto mit Tomate, Paprika, Rucola & gegrillten Garnelen am Spieß	15,00 eur
oder mit gegrillter Hähnchenbrust am Spieß	15,00 eur
Pikantes Thai-Curry mit Hähnchenbrust, buntem Gemüse, Kokos, Chili, Limettenblättern, Bambus, Zitronengras & Basmatireis	15,00 eur
Hausgemachte Paella mit Fisch, Garnelen, Huhn, frischem Gemüse & Reis	15,00 eur

Änderungen in Preis, Angebot und Jahrgang bleiben vorbehalten. Stand Juli 2020

HAUPTGÄNGE / vegetarisch

Tumbet – spanischer Gemüseauflauf mit Tomaten, Auberginen, Zucchini, Kartoffeln & Kräutern	10,00 eur
Spaghetti „el sol“ mit sonnengetrockneten Tomaten, Pinienkernen, Knoblauch, Chili & gehobeltem Parmesan	12,00 eur
Pikantes vegetarisches Thaicurry mit buntem Gemüse, Kokosmilch, Bambus, Limettenblättern, Chili, Zitronengras & Basmatireis	12,00 eur
Ofenkartoffel mit Kräuterquark, gegrillten Austernpilzen & gemischtem Salat	12,00 eur
Getrüffelsteinpilzmaultaschen mit Kirschtomaten & gehobeltem Parmesan	10,00 eur
Spinat- Ricotta- Ravioli mit Kirschtomaten & Blattspinat	12,00 eur
Penne rigate mit mediterranem Schmorgemüse, Fetakäse und Oliven	10,00 eur
Penne putanesca mit Kapern, Sardellen und Oliven in Tomatensugo (vegan)	11,00 eur
Prosecco- Risotto mit Muskatkürbis, Zuckerschoten und Rucola (kann auch vegan zubereitet werden)	10,00 eur
Weißweinrisotto mit Radicchio und frischen Artischocken (saisonal / kann auch vegan zubereitet werden)	10,00 eur
Rotweinrisotto mit Pinienkernen, sonnengetrockneten Tomaten & Basilikum (kann auch vegan zubereitet werden)	12,00 eur
Orangerisotto mit Rucola & gebratenem Ziegenkäse	10,00 eur
Rahmschwammerl mit frischen Kräutern & hausgemachtem Semmelknödel	

SAISONALES

Je nach Saison und Angebot bieten wir Ihnen natürlich auch weitere Wild-, Pilz-, Spargel und Beerenspezialitäten an.

Weißer Schrobenauser Spargel mit neuen Kartoffeln, Sauce Hollandaise oder zerlassener Butter	15,50 eur
zusätzlich mit	
rohem und / oder gekochten Schinken	18,50 eur
kleinem Lachssteak vom Grill	21,00 eur
kleinem Wiener Schnitzel vom Kalb	22,00 eur
kleinem Ochsenlenden- Steak vom Grill	24,00 eur

Bitte beachten Sie, dass unsere Spargelpreise vom jeweiligen Tagesangebot abhängig sind.

Änderungen in Preis, Angebot und Jahrgang bleiben vorbehalten. Stand Juli 2020

DESSERTS

Tiramisu	5,50 eur
Ofenwarmer Apfel- oder Topfenstrudel mit Vanillesoße	5,50 eur
Panna Cotta auf Fruchtspiegel	4,50 eur
Mousse au Chocolat auf Beerenmark	5,50 eur
Lauwarmer Schokokuchen mit Vanilleeis und Fruchtsoße	6,00 eur
Creme Caramel mit frischen Früchten	5,50 eur
Quarkmousse auf Beerenragout	5,50 eur
Frische marinierte Erdbeeren mit Mascarponecreme (nur saisonal erhältlich)	6,50 eur
Zimt-Mascarpone-Creme mit karamellisierten Zwetschgen (nur saisonal erhältlich)	6,50 eur
Mascarponecreme mit karamellisierter Ananas	6,50 eur
Mangomousse auf Passionsfruchtsoße	5,50 eur
Gries- Schokoladenknödel mit Amarenaeis	5,50 eur
Grießschnitte in Zimtzucker mit Zwetschgenkompott	5,50 eur
Cocos- panna- cotta mit marinierter gegrillter Ananas	5,00 eur
Zimtmousse mit karamelliserten Zwetschgen (nur saisonal erhältlich)	5,50 eur
Dessert-Variation nach Tagesangebot	8,00 eur
Kleiner Käseteller mit ofenfrischem Baguette	7,50 eur

KAFFEE UND KUCHEN

Eine Auswahl an Kuchen und Torten unseres Konditors senden wir auf Anfrage zu. Gerne können Sie und Ihre Gäste auch die Kuchen und Torten selbst mitbringen, wir berechnen hierfür ein Tellergeld von € 2,00 pro Person.

