

KURHAUS

Restaurant - Bar - Biergarten

Kulinarisches

Flying Buffet

Kalte Köstlichkeiten

Antipasti mit frischen Kräutern im Glas (Paprika, Zucchini, Aubergine)	€ 3,90
Marinierte Mozzarella Kugeln und Kirschtomaten mit Basilikum Pesto	€ 3,90
Räucherlachs auf hausgemachten Mini Rösti mit Crème fraîche & Dill	€ 4,80
Mini-Fleischpflanzerl auf Kartoffel-Meerrettich-Salat	€ 3,80
Vegetarische Lauchquiche mit Sauerrahm-Dip	€ 3,80
Geflügelcocktail mit Ananas, Lauchzwiebeln und Mayonnaise-Dip	€ 3,90
Feine Scheiben vom Roastbeef an Mango Chutney mit Chili verfeinert	€ 4,20
Marinierte Flusskrebsschwänze mit Saisonsalat	€ 4,90
Ofenfrisches Baguette mit Salami oder Emmentaler belegt	€ 2,80
Knuspriges Steinofenbaguette mit Schinken roh / gekocht	€ 2,90
Frischkäsevariation auf Vollkornbrot und Sprossen	€ 2,90
Mini Laugenbrötchen mit Rucola und Parmaschinken	€ 4,80
Steinofenbaguette mit Roastbeef und Sahnemeerrettich	€ 3,90
Steinofenbaguette mit geräuchertem Lachs und frischem Meerrettich	€ 3,90
Kalbstaufelspitzsülze im Glas mit Schnittlauchvinaigrette und frisch geraspelttem Meerrettich	€ 4,90
Hausgemachter Zwiebelkuchen ohne / mit Speck	€ 2,60 / € 2,80
Pikant gefüllter Blätterteig	€ 2,50
Spirelli Salat mit Rucola Pesto, dazu geröstete Pinienkerne und Cocktailltomate	€ 3,90
Mini Semmeln mit Bavaria Blu und knackigem Salat	€ 3,60

KURHAUS

Restaurant - Bar - Biergarten

Kulinarisches

Suppen

Karotten-Ingwer-Schaumsuppe mit Wantansegel	€ 3,90
Wildkräuterschaumsuppe mit Croûtons	€ 3,90
Karamellierte Fenchel-Suppe	€ 3,90
Rinderkraftbrühe mit z.B. Griesnockerl, Leberspätzle, Gemüsestreifen	€ 3,80

Warme Köstlichkeiten

Thai Putenspieß in Koriander Marinade und Erdnuss-Kokosmilch Dip	€ 4,90
Pikant marinierte Putenspieße mit Tomaten-Schalotten-Dip	€ 4,60
Paniertes Hähnchenfilet auf bunt gemischtem Salat mit Joghurt Dressing	€ 4,60
Hähnchenbrustwürfel in Cocos-Curry Sauce, dazu buntes Gemüse	€ 4,60
Lauwarmer Oktopussalat mit Zitrone und Olivenöl, dazu knuspriges Baguette	€ 5,20
Gebratenes Seelachsfilet auf mediterranem Gemüse, dazu Basilikum Pesto	€ 4,90
Gebratene Riesengarnele auf Pesto-Risotto	€ 5,30
Gebratene Riesengarnele auf Tomaten Kräuter Sugo, mit Olivenöl und gegrilltem Baguette	€ 5,30
Gesottene Tafelspitzstreifen auf Rahmwirsing mit Kartoffelwürfeln und geraspeltem Meerrettich	€ 4,90
Schweinefiletspitzen mit Dijon-Senf-Sauce, dazu frittierte Kartoffelwürfel	€ 4,90

KURHAUS

Restaurant - Bar - Biergarten

Kulinarisches

Rahmschwammerl mit Minisemmelknödel	€ 4,50
Kartoffel-Gemüse-Gratin mit Bergkäse überbacken und Kräuterrahm	€ 4,60
Frühlingsrollen an asiatischem Gemüse und geröstetem Sesam	€ 4,60
Vegane Gemüsequiche mit Seidentofu, dazu Wasabi Dip	€ 4,60
Ravioli mit Ricotta Spinat Füllung an Tomatensugo, Parmesanspänen und Basilikumpesto	€ 4,80

Desserts

Bayrisch Creme mit Fruchtmark im Glas	€ 4,10
Mango Joghurt Creme	€ 4,10
Fruchtparfait in der Tasse	€ 4,00
Helles und dunkles Schokoladenmousse im Glas	€ 4,20
Obstsalat im Glas	€ 4,00
Blechkuchen	€ 2,90
Plundergebäck	€ 2,50

KURHAUS

Restaurant - Bar - Biergarten

Kulinarisches

Menü zum Zusammenstellen

Suppen

Hochzeitssuppe mit dreierlei Einlage	€ 5,90
Wildkräuterschaumsuppe mit Räucherforelle	€ 6,90
Wildkräuterschaumsuppe mit Croûtons	€ 5,50
Karotten-Ingwer-Cremesuppe	€ 4,90
Kokos-Currysuppe mit gebratener Garnele am Spieß	€ 6,90
Tomatenessenz mit Bratnockerl und Basilikumblättern	€ 5,50
Rinderkraftbrühe mit Gemüsestreifen und Griesnockerl	€ 4,90
Karamellisierte Fenchel-Suppe mit Croûtons	€ 5,60
Kürbis-Cremesuppe mit Kernöl und gerösteten Kürbiskernen	€ 4,90

Salate

Bunt gemischter Salat mit Kürbiskernen und Speckwürfeln	€ 7,90
Bunter knackiger Sommersalat mit Croûtons und Himbeerdressing	€ 7,90
Bunter sommerlicher Salat mit Wildkräutern und leichtem French Dressing	€ 8,90
Mango Mozzarella Salat mit Limetten-Chili-Vinaigrette und Feldsalatbukett	€ 10,90
Ziegenkäse im Speckmantel mit bunt gemischtem Salat, dazu Balsamicodressing	€ 11,90

KURHAUS

Restaurant - Bar - Biergarten

Kulinarisches

Frischer Feldsalat mit gebratenen Pfifferlingen und karamellisierten Walnüssen, dazu knuspriges Baguette	€ 15,90
Hausgebeizter Lachs mit Wasabi-Crêpe-Röllchen an Salat der Saison und Zitronenvinaigrette	€ 12,90
Aufgespießte Melonenbällchen mit Parmaschinken, dazu Antipasti von Zucchini & roter Paprika an Rucola mit Honig-Senf Dressing	€ 13,90
Carpaccio von der Kräuterrinderlende mit Salat und Parmesan	€ 13,90
Gebratener weißer und grüner Spargel mit Carpaccio von der Kräuterrinderlende	€ 15,90
Filet vom Zander im Speckmantel mit geschmolzenen Kirschtomaten an zweierlei Blattsalat	€ 14,90
Trilogie vom Lachs geräucherter und hausgebeizter Lachs mit Orange, Lachstartar mit Limette und Dill, dazu frische Meerrettich Raspel an Salatbukett mit knusprigem Baguette	€ 16,90
Wildkräuter Frischkäsemousse mit gebackenen Champignons auf Radicchio Chiffonade mit Remouladensauce, dazu würzige Tomatenbruschetta	€ 15,90

Hauptgänge

Fisch

Rotbarschfilet mit Pinienkern-Petersilienkruste auf Weißweinsauce, dazu Möhrengemüse und Duftreis	€ 17,90
Gebratenes Zanderfilet auf Zucchini-Kirschtomatengemüse mit Zitronenschaum und Rosmarinkartoffeln	€ 18,90
Lachsforellenfilet mit Limettensauce, glasierten Zuckerschoten und Basmatireis	€ 18,90
Gebratenes Lachsfilet an Dill-Rahmsauce, Blattspinat und Salzkartoffeln	€ 19,90
Seeteufelfilet gebacken mit Tomaten Basilikum Pesto im Parmaschinkenmantel an gedünsteten Zuckerschoten und Basmatireis	€ 25,90

KURHAUS

Restaurant - Bar - Biergarten

Kulinarisches

Geflügel

Hähnchenbrust im Schwarzwälder Schinken Mantel gebacken an aromatisiertem Jus, dazu gegrillte Paprika und hausgemachte Kartoffelrösti	€ 16,90
Gebratenes Putensteak an Tagliatelle mit Pesto von getrockneten Tomaten, Rucola und Parmesanspänen	€ 15,90
Gebratene Maispouardenbrust an gefüllter Aubergine mit Tomaten und Parmesan, dazu grüne Bandnudeln	€ 18,90
Maispouardenbrust auf Rotwein Jus mit Butter verfeinert, dazu Lauch-Karottengemüse und hausgemachte Kräuterrösti	€ 19,50

Lamm

Lammkarree mit Kräuterkruste in Rosmarin Jus, dazu mediterranes Gemüse und Gnocchi	€ 28,90
Geschmorte Lammkeule mit aromatischem Jus, grünen Bohnen und Kartoffelgratin	€ 24,90

Rind

Burgunderbraten in eigenem Jus, mit hausgemachten Spätzle und Broccoliröschen	€ 18,90
Rosa gebratenes Roastbeef mit Café de Paris-Sauce, dazu frisches Gemüse und Kartoffelgratin	€ 26,90
Medaillon vom Rinderfilet auf grüner Pfefferrahm-Sauce, dazu Speckbohnenbündchen und hausgemachte Kartoffelrösti	€ 31,90

Schwein

Schweinefilet mit Basilikum Pesto im Serrano-Schinken-Mantel, dazu Broccoliröschen und geröstete Kartoffeln	€ 19,90
Tranche vom Schweinerücken mit Schalotten-Sauce, dazu Karotten-Ingwer-Gemüse und grüne Bandnudeln	€ 15,50
Krusten Schweinebraten in der Dunkelbiersauce, Semmel- und Kartoffelknödel, dazu Speckkrautsalat	€ 13,90
Gebratene Medaillons vom Schweinefilet auf Pilzragout mit frischen Kräutern, Karottengemüse und Kartoffelgratin	€ 19,90

KURHAUS

Restaurant - Bar - Biergarten

Kulinarisches

Kalb

Kalbstafelspitz auf Wirsingstampf mit Trüffelschaum,
dazu Meerrettichsauce und Schupfnudeln € 21,90

Rosa gebratener Kalbsrücken mit Salbeisauce,
dazu Gemüse der Saison und hausgemachte Safrangnocchi € 28,90

Wild

Rehedelgulasch mit Apfelblaukraut und hausgemachtem Semmelknödel € 21,90

Rosa gebratene Medaillons vom Hirschrücken mit Preiselbeersauce,
dazu Speck-Rosenkohl und hausgemachte Spätzle € 28,90

Ente

Gebratene Barbarie Entenbrust auf Orangen-Portweinsauce
mit Apfelblaukraut und Minikartoffelknödel € 21,90

Vegetarisch

Gebratene Gnocchi mit buntem, mediterranem Gemüse und Kräutern € 12,90

Frische Ravioli mit Ricotta-Spinat Füllung in
Tomaten-Oliven-Ragout und Parmesanspänen € 14,90

Gebackene Zucchini mit Gemüsefüllung an Fettucine und Tomatenragout,
dazu Parmesanspäne und Basilikumblätter € 13,90

Bunte Quinoa Rösti mit pikantem Quark-Limetten Dip an
saisonaalem Pfannengemüse und Kräuter-Weißwein-Schaum € 19,90

Rotes Gemüsecurry mit Kokosmilch und zweierlei geröstetem Sesam
im Duftreisring € 15,90

KURHAUS

Restaurant - Bar - Biergarten

Kulinarisches

Desserts

Cassis- oder Mango-Sorbet mit Prosecco aufgegossen	€ 5,40
Bayrische Vanillecreme an Fruchtsauce mit frischen Früchten umlegt	€ 8,90
Fruchtparfait mit Obstsalat und Minze	€ 8,90
Crêpes mit lauwarmem Vanille-Kirsch-Ragout	€ 9,90
Crème brûlée mit frischen Früchten	€ 9,90
Schokobrownie mit gerösteten Mandelsplittern an hausgemachtem Waldbeerparfait, dazu frische Früchte der Saison	€ 9,90
Katalanische Creme von der Kaffeebohne mit Maracujaparfait und frischen Früchten	€ 10,90
Dessertbuffet mit Mango-Joghurt-Creme, Duett von weißer und dunkler Schokolade, buntem Obstsalat, Panna Cotta mit Fruchtsauce	€ 12,90
Dessertbuffet mit Crème brûlée, Schokotörtchen im Glas mit Himbeercreme, Raffaello Quark mit Ananas, Duett von weißem und dunklem Schokoladenmousse, Schokobrunnen mit heimischen und südländischen Früchten	€ 14,90
- wahlweise mit Käsebrett	€ 16,90

Mitternachtsimbiss

Variation aus verschiedenen Weich- und Hartkäsesorten, dazu Feigensenf, Walnüsse und Weintrauben serviert mit Brot und Baguette	€ 10,90
Pikante Gulaschsuppe mit Brot	€ 7,90
Hausgemachte Fleischpflanzerl mit Kartoffel-Gurken-Salat	€ 7,50
Brotzeitbrettl mit rohem Schinken, Kaminwurz, Salami, kaltem Braten, Streichwurst, Putenschinken, Emmentaler, Bergkäse, Bavaria Blu, Obazda, dazu Zwiebeln, Gewürzgurken, Tomaten & Bauernbrot	€ 9,90

KURHAUS

Restaurant - Bar - Biergarten

Kulinarisches

So könnte Ihr Menü aussehen...

Menüvorschlag 5-Gang-Menü

Bruschetta mit Tomaten und Basilikum

Rucolasalat mit Birnenkonfit und Ziegenkäse, dazu ofenfrisches Baguette

Gebrautes Meerbarbenfilet an Limettensauce, gegrillter gelber Paprika und Duftreis

Knusprige Maispouardenbrust auf grünem Spargel mit geschwenkten Butter-Kartoffeln

Hausgemachtes Limettenparfait auf marinierten Erdbeeren mit Grand Marnier

Menüpreis € 58,00

Menüvorschlag 4-Gang-Menü

Carpaccio von Lachs und Seeteufel an jungem roten Mangold mit
Himbeer-Limetten-Aioli und rosa Pfeffer

Schaumsuppe von der Petersilienwurzel mit derselben gebeizten Einlage

Gegarter Tafelspitz an Kräuter-Meerrettichschaum, Safrankartoffeln und Salatbouquet

Erdbeer-Tiramisu mit Orangengelee und Vanille-Aromen

Menüpreis € 51,00

KURHAUS

Restaurant - Bar - Biergarten

Kulinarisches

Vegetarischer Menüvorschlag

Wildkräuter-Frischkäse-Mousse an Pesto von getrockneten Tomaten und
Pinienkernen, dazu knuspriges Baguette

Pikante Zucchinisuppe mit Rote Beete Sprossen

Hausgemachte Kartoffelrösti an gegrilltem Kräuterseitling mit Rosmarin und Thymian,
dazu Ratatouille Gemüse

Tobleronemousse mit frittiertem Wantan Blatt, Erdbeerpüree und frischen Früchten

Menüpreis € 43,00

Bitte beachten Sie:

Aufpreis für Hauptgang zur Wahl € 3,00 pro Gang

Eine vegetarische Alternative ist immer im Menüpreis inkludiert.

Ob Vegan, Halāl-Fleisch oder Sonderwünsche -

gerne beraten wir Sie und gehen auf Ihre individuellen Wünsche ein.

KURHAUS

Restaurant - Bar - Biergarten

Kulinarisches

Buffet 1

Luftgetrocknete und geräucherte Schinken- und Wurstspezialitäten
mit Obazda & Griebenschmalz

Hauchdünne Scheiben vom Tafelspitz mit Radieschen Vinaigrette

Variation vom Räucherlachs und Forellenfilet, dazu frischer Meerrettich

Saisonales Salatbuffet mit zweierlei Dressing, Speckkrautsalat & bayrischem Kartoffelsalat

Ofenfrische Brezen und Bauernbrot

Tranche vom Schweinefilet auf Champignonragout mit hausgemachten Spätzle

In Rotweinjus geschmorter Rinderbraten mit Mandelbroccoli, dazu Salzkartoffeln

Gebratenes Zanderfilet an Kräuter-Weißweinsauce mit Basmatireis, dazu glasierte Karottenstifte

Bayrisch Creme mit Karamellsauce

Topfenockerl im Zimtbröselmantel, dazu Waldbeerenragout

Vanille-Joghurtcreme mit grünem Apfelpüree

Preis € 46,00

Buffet 2

Verschiedene knackige Blatt- und Rohkostsalate mit zweierlei Dressing

Gegrilltes mediterranes Gemüse in Olivenöl mit frischen Kräutern und Parmesan

Marinierte Garnelen auf Meeresfrüchtesalat mit Limette und Dill

Mango-Mozzarella Salat mit Limetten-Chili Vinaigrette

Penne-Rucola-Salat mit Cocktailtomaten und gerösteten Pinienkernen

Ofenfrisches Baguette und Landbrot

Tomatencremesuppe mit Sherry und Knoblauch Basilikum Croûtons

Tranche vom rosa gebratenen Rinderrücken mit Schalotten Rotwein-Jus,
dazu Kenia-Bohnen und Kräutergnocchi

Maispouardenbrust auf geschmortem Paprikagemüse mit gerösteten Kartoffeln

Gebratenes Rotbarsch- und Doradenfilet an Blattspinat mit Basmatireis

Luftig aufgeschlagenes helles und dunkles Schokoladenmousse

Crème brûlée, süß fruchtige Mango-Joghurt Creme

Preis € 56,00

KURHAUS

Restaurant - Bar - Biergarten

Kulinarisches

Auszug aus der Weinkarte

Weißwein

Chardonnay Redentore IGT* € 24,00

Kellerei de Stefani

Dieser Chardonnay besticht durch seine Frische mit Aromen von Zitrusfrüchten.
Er ist sehr weich und ausbalanciert und hat eine ansprechende, intensive strohgelbe Farbe.

Riesling `100 Hügel` QbA Rheinhessen* € 25,00

Der Wein aus voll biologischem Anbau ist eine ausgewogene Kombination aus munterer Säure und Extrakt. Elegant, mit belebender Frische erinnert er an Granatapfel und Weinbergpfirsich.

Lugana San Benedetto € 29,90

Kellerei Zenato

Seine kräftige Frucht erinnert an Birnen und Aprikosen, im Abgang findet man würzige mineralische Nuancen.

Gavi di Gavi doc € 29,90

Sant'Evasio Collezione

Rebsorte Cortese, aus Piemont
Frischer, trockener, körperreicher Wein mit ausgeglichener Säure.
Der Geschmack ist würzig, mit Noten von Pfirsich, Banane und Apfel.

Rotwein

Primitivo* € 25,00

Kellerei I Muri

Dieser Primitivo aus Apulien hat wunderbar fruchtige Aromen von Kirschen, Brombeeren und Veilchen.
Am Gaumen zeigt er sich kräftig mit einem unglaublichen Volumen.

Merlot Redentore IGT* € 25,00

Kellerei de Stefani

Intensives Rubinrot, weich und rund im Geschmack.
Stark geprägt von Beerenfrüchten und Kirschen.

Refosco Redentore IGT* € 25,00

Kellerei de Stefani

Besticht durch seine Ausgewogenheit sowie eine gefällige Tanninnote.
Der Geschmack ist geprägt von Brombeeren und dunkler Schokolade.

Lagrein doc ALTO ADIGE Südtirol* € 27,00

Kellerei Kurtatsch

Die fleischige Lagrein-Frucht ist begleitet von herzhaften Gewürznoten,
die den Abgang feurig in die Länge ziehen.

KURHAUS

Restaurant - Bar - Biergarten

Kulinarisches

Aperitif

Orangensaft, 0,5 l Karaffe € 4,70

Hugo, Aperol Spritz, Ramazzotti Rosato, Lillet Wild Berry,
Cherry Kiss, Maracuja Spritz € 5,90

Schaumwein

Prosecco 0,75 l € 26,00

Spumante Valdo 0,75 l € 29,00

Spumante Rose Valdo 0,75 l € 31,00

Champagner Ruinart de Ruinart 0,75 l € 97,50

Champagner Ruinart Rosè 0,75 l € 99,00

Champagner Ruinart Blanc de Blanc 0,75 l € 97,50

Korkgeld pro Flasche

Wein 0,75 l € 18,00

Sekt 0,75 l € 21,00

Champagner 0,75 l € 40,00

Spirituosen 0,70 l € 60,00

Getränkepauschale:

Gerne stellen wir Ihnen eine individuelle Getränkepauschale zusammen.

Ab 24 Uhr fällt eine Servicenachtpauschale von € 150 pro Stunde an.

Diese entfällt bei Wahl der Getränkepauschale.

Alle Preise verstehen sich inkl. 19% MwSt.