

# Einkehr zur Fürstenrieder Schwaige

Wirtshaus mit Biergarten & Terrasse

am Schloß Fürstenried Forst-Kasten-Allee 114 - 81475 München

Tel: 089/ 72 44 76 22 Fax: 089/ 72 44 76 23



## Menüvorschläge Herbst - Winter 2018 & Frühjahr 2019

### „ Winterzauber „ - Stehempfang auf der Terrasse an der Schneebar

Heißer Glühwein  
mit heißen Maronen

p.P. 11,50 €

### Vorab auf dem Tisch

Verschiedene Baguettesorten mit Landbutter

p.P. 2,00 €

Kräuterschmand und Obazda im Töpferl  
mit verschiedenen Baguettesorten

p.P. 4,00 €

Ofenfrische Brezen

Stück 1,20 €

## Suppen

Tafelspitzbrühe mit dreierlei Einlagen ***	5,10 €
Kürbisrahmsuppe mit gerösteten Kürbiskernen und Kernöl ***	5,60 €
Rinderkraftbrühe mit Kräuterflädle ***	5,10 €
Basilikumrahmsuppe mit Parmesanspänen ***	5,60 €
Maronencremesuppe ***	5,60 €
Pastinakenrahmsuppe mit Kartoffelstroh ***	5,60 €
Getrüffelte Kartoffelrahmsuppe ***	5,60 €

## Vorspeise/Zwischengericht

Marinierte Flugentenbrust auf Sprossensalat ***	14,90 €
Lachstartar mit geschmortem Chicorée ***	13,90 €
Feldsalat mit gerösteten Speckwürfeln und Croutons ***	10,90 €
Tafelspitzsülze auf Babyleavesalat in Kernöldressing ***	13,90 €
Roastbeef mit Sc.Remoulade ***	13,90 €
Eingelegte Flußkrebse auf Fenchel-Orangensalat ***	14,90 €

## Hauptspeise Fleisch

1/4 resche Bauernente frisch aus dem Rohr  
dazu Kartoffelknödel und Apfelblaukraut 15,90 €  
\*\*\*

Ofenfrischer Spanferkelbraten aus der Keule in Dunkelbiersoße  
dazu zweierlei Knödel und Krautsalat 17,90 €  
\*\*\*

Ausgelöste Bauerngans mit Apfelblaukraut,  
Kartoffelknödel und Bratapfel 23,90 €  
\*\*\*

Hochrippe im Ganzen gebraten auf Rosmarinsoße  
mit Bohnenragout und Kartoffelgratin 19,80 €  
\*\*\*

Rinderlendensteak „Strindberg“  
mit Kartoffelplätzchen und Gemüse 23,90 €  
\*\*\*

Kalbssteak unter der Tomatenkruste auf Martinischaum  
mit Roter Beete und Kartoffelgnocci 23,90 €  
\*\*\*

Schweinefilet im Speckmantel auf Portweinsauce  
mit Gemüse und Herzoginkartoffeln 19,80 €  
\*\*\*

Rehrücken „rosa gebraten“ in der Lebkuchenkruste  
auf Hokaido-Ingwergemüse mit Kirschreduktion  
und Williamskartoffeln 27,90 €  
\*\*\*

Lammrücken „rosa gebraten“ auf Thymiansauce  
mit Kartoffelecken und Keniabohnen 23,90 €  
\*\*\*

## Hauptspeise Fisch

Seeteufelfilet im Kräutermantel auf Steinpilz-Risotto  
mit Proseccoschaum und Roter Beete 24,90 €  
\*\*\*

Lachsforellenfilet im Strudelteig auf Linsengemüse 21,90 €  
\*\*\*

Wolfsbarschfilet in der Kartoffelkruste  
auf Blattspinat und Martinisoße 23,90 €  
\*\*\*

## Hauptspeise Vegetarisch

Rote-Beete Schnitzel in der Gewürzkruste  
mit Meerrettich-Joghurt-Sauce und Salatbouquet 13,90 €  
\*\*\*

Gefüllter Kohlrabi mit Gemüse-Safran-Risotto  
auf Kräutersauce 15,90 €  
\*\*\*

## Dessert

Apfelkücher´l in Zimt-Zucker mit Vanilleeis 6,50 €  
\*\*\*

Topfenstrudel mit Vanillesauce und Sahne 6,50 €  
\*\*\*

Bayrischcreme mit Beerenmousse 6,50 €  
\*\*\*

Winterlicher Dessertteller „Einkehr zur Schwaige“ 10,50 €  
\*\*\*

Lebkuchenparfait auf Portwein-Zwetschgen 6,90 €  
\*\*\*

Zimt-Orangen Tiramisu mit Mandeleis 7,50 €  
\*\*\*

Spekulatiusmousse auf Holunderbeerenragout 6,90 €  
\*\*\*

## Guten Appetit

Sämtliche Preise incl. der gesetzlichen Mehrwertsteuer und Bedienungsgeld

## Allgemein

Selbstverständlich stellen wir auch gerne ein Menü nach Ihren individuellen & saisonellen Wünschen zusammen. Wir beraten Sie gerne. Bitte vereinbaren Sie dazu einen Termin mit uns.

**Eine komplette Reservierung unseres Nebenzimmers ist ab 30 Personen möglich.**

Sollte die Reservierung unter 25 Personen sinken, behalten wir uns das Recht vor, die freien Sitzplätze neu zu vergeben, Ihnen einen anderen Platz anzubieten oder eine Raummiete in Höhe von 200 € zu berechnen, natürlich in Absprache mit Ihnen.

Für Ihre Feier decken wir die Tische mit weißen Tischdecken, Zellstoffservietten, Kerzen, Menükarten und jahreszeitliche Dekoration. Der Aufpreis hierfür beträgt **1,50 € pro Person**.

Die am Tag der Veranstaltung von Ihnen angegebene Teilnehmerzahl wird von uns berechnet, auch bei Erscheinen einer geringeren Personenzahl.

Sämtliche Menüpreise sind pro Person angegeben. Bei mitgebrachten Kuchen wird pro Person **2,00 € Tellergeld** veranschlagt. Die Kanne frisch aufgebühter Kaffee ( ca. 10 Tassen ), wird mit 18,50 € berechnet.

Um einen reibungslosen Ablauf Ihrer Veranstaltung zu gewährleisten, bitten wir um die Auswahl eines **einheitlichen** Menüs, sowie die ungefähre Angabe/Zeit der Dauer Ihrer Reservierung zur Mittagszeit. Die am Veranstaltungstag bestellten Speisen werden grundsätzlich berechnet.

Bitte teilen Sie uns bis spätestens 3 Werktage vor Veranstaltungstermin die verbindliche Anzahl der Personen mit, damit wir rechtzeitig disponieren können.

Unser Restaurant ist ab 01:00 Uhr geschlossen. Trotzdem möchten wir ihnen aber die Möglichkeit bieten, noch länger feiern zu können. Wir veranschlagen ab 01:00 Uhr - **50,00 €** pro angefangene Stunde & möchten Sie bitten, das vorher mit uns abzusprechen, damit wir das Personal dann den Umständen entsprechend instruieren können.

Wir bitten um Bezahlung am Veranstaltungstag in Bar oder mit EC-Karte.

**Sämtliche vorangegangenen Preisvergaben verlieren bei Erscheinen neuer Menüvorschläge ihre Gültigkeit!**

**Wir freuen uns auf Ihren Besuch  
Andreas Stutzki und das gesamte Schwaige Team  
Sämtliche Preise incl. der gesetzlichen Mehrwertsteuer und Bedienungsgeld**