

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 2021 & Frühjahr 2022

„ Winterzauber „ - Stehempfang auf der Terrasse an der Schneebar

Heißer Glühwein zum Nachfassen
mit heißen Maronen

p.P. 14,50 €

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 1,40 €

Suppen

Tafelspitzbrühe mit dreierlei Einlagen ***	5,20 €
Kürbisrahmsuppe mit gerösteten Kürbiskernen und Kernöl ***	5,80 €
Rinderkraftbrühe mit Kräuterflädle ***	5,20 €
Basilikumrahmsuppe mit Parmesanspänen ***	5,80 €
Maronencremesuppe ***	5,80 €
Pastinakenrahmsuppe mit Kartoffelstroh ***	5,80 €
Getrüffelte Kartoffelrahmsuppe ***	5,80 €

Vorspeise/Zwischengericht

Marinierte Flugentenbrust auf Sprossensalat ***	15,90 €
Lachstartar mit geschmortem Chicorée ***	14,90 €
Feldsalat mit gerösteten Speckwürfeln und Croutons ***	11,90 €
Tafelspitzsülze auf Babyleavesalat in Kernöldressing ***	14,90 €
Roastbeef mit Sc.Remoulade ***	14,90 €
Eingelegte Flußkrebse auf Fenchel-Orangensalat ***	15,90 €

Hauptspeise Fleisch

1/4 resche Bauernente frisch aus dem Rohr
dazu Kartoffelknödel und Apfelblaukraut 17,90 €

Ofenfrischer Spanferkelbraten aus der Keule in Dunkelbiersoße
dazu zweierlei Knödel und Krautsalat 18,90 €

Portion ofenfrische Bauerngans mit Apfelblaukraut
und Kartoffelknödel 26,90 €

Hochrippe im Ganzen gebraten auf Rosmarinsoße
mit Bohnenbündchen und Kartoffelgratin 23,90 €

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 21,90 €

Rehrücken „rosa gebraten“ in der Lebkuchenkruste
auf Hokaido-Ingwergemüse mit Kirschreduktion
und Williamskartoffeln 34,90 €

Lammrücken „rosa gebraten“ auf Thymiansauce
mit Kartoffelecken und Bohnenbündchen 23,90 €

Hauptspeise Fisch

Seeteufelfilet im Kräutermantel auf Steinpilz-Risotto
mit Proseccoschaum und Roter Beete 26,90 €

Lachsforellenfilet im Strudelteig auf Linsengemüse 23,90 €

Wolfsbarschfilet in der Kartoffelkruste
auf Blattspinat und Martinisoße 25,90 €

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 7,90 €

Topfenstrudel mit Vanillesauce und Sahne 7,50 €

Bayrischcreme mit Beerenmousse 6,90 €

Winterlicher Dessertteller „Einkehr zur Schwaige“ 11,90 €

Lebkuchenparfait auf Portwein-Zwetschgen 7,90 €

Zimt-Orangen Tiramisu mit Mandeleis 7,90 €

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.

Bei der Auswahl der verschiedenen Hauptgerichte und Desserts sind wir Ihnen sehr gerne behilflich. Natürlich können Sie auch aus unserer **aktuellen Tageskarte oder Standardkarte** wählen.

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 24:00 Uhr geschlossen. Trotzdem möchten wir ihnen aber die Möglichkeit bieten, noch länger feiern zu können. Wir veranschlagen ab 24:00 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 vorangegangene 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