

Alpenhof MURNAU

Januar - Menü

Mille Feuille von Apfel, Forelle und Roter Bete

*Essenz vom Rind unter der Blätterteighaube
mit Markklößchen und Gemüse*

*Medaillons vom Seeteufel im Speckmantel auf Balsamicolinsen
Thymianbrunoise und Knoblauchmuscheln*

*Hirschrückenmedaillon mit Rosenkohl
und Esskastanie auf Topinamburpüree*

Auswahl von bayerischem und französischem Käse

*Halbgebackener Schokoladenkuchen
mit Exoticsorbet und Zitrusfrüchtesalat*

3-Gang Menü € 40,--

4-Gang Menü € 50,--

5-Gang Menü € 60,--

6-Gang Menü € 70,--



slh.com

Alpenhof MURNAU

Februar - Menü

*Rose und Nigiri von gebeiztem Lachs
auf Wasabimoussespiegel und eingelegtem Ingwer*

*Rote Bete Cremesuppe mit Nordmeershrimps
und mariniertem Weißkraut*

*Kross gebratenes Wolfsbarschfilet
auf Amalfizitronenrisotto und Kräutersalat*

Gebratener Kalbsrücken im Nudelnest mit winterlichem Marktgemüse

Auswahl von bayerischem und französischem Käse

*Crème brûlée mit Kümmel,
Fenchelsamen und Amarenaeis*

3-Gang Menü € 40,--

4-Gang Menü € 50,--

5-Gang Menü € 60,--

6-Gang Menü € 70,--



sh.com

Alpenhof MURNAU

März - Menü

Carpaccio von Lachs und Seeteufel mit Cous Cous Salat

Geflügelessenz mit Pistaziennockerl

*In Buttermilch pochiertes Saibling an Frühlingsgemüse und
Kartoffel-Liebstöckel Kaiserschmarrn*

Geschmorte Kaninchenkeule auf Spargelrisotto und Morchelsauce

Auswahl von bayerischem und französischem Käse

*Mille Feuille von der dunklen und hellen Schokolade
mit eingelegtem Rhabarber*

3-Gang Menü € 40,--

4-Gang Menü € 50,--

5-Gang Menü € 60,--

6-Gang Menü € 70,--



sh.com

Alpenhof MURNAU

April - Menü

*Knuspriger Flammkuchen
mit Rinderscheiben und Trüffelmayonnaise*

Cremesuppe vom heimischen Bärlauch mit Bündnerfleisch

*Doradenfilets an Fenchel-Ratatouille
auf Muschelnudeln*

*Surf und Turf von der Garnele
mit Baharat Spitzkohl*

Auswahl von bayerischem und französischem Käse

Frühlingsrolle von Mango und Ananas mit Litschieis

3-Gang Menü € 40,--

4-Gang Menü € 50,--

5-Gang Menü € 60,--

6-Gang Menü € 70,--



sh.com

Alpenhof MURNAU

Mai - Menü

*Tatar vom Rind
mit Wachtelei und Wildkräutersalat*

*Zitronengrassuppe
mit feinen Putenstreifen und Shitakepilzen*

*Thunfisch
auf lauwarmen Glasnudelsalat und Gartenkresse*

*Rinderfilet
an gebratenem Spargel und Rosmarinkartoffeln*

Auswahl von bayerischem und französischem Käse

*Cappuccino geeist
mit Rumsahne auf Kirschragout*

3-Gang Menü € 40,--

4-Gang Menü € 50,--

5-Gang Menü € 60,--

6-Gang Menü € 70,--



Alpenhof MURNAU

Juni - Menü

*Hausgebeizter Lachs
auf Fenchel-Orangensalat*

*Tomatenessenz
mit Basilikum und Tofu*

*Wildgarnelen
mit hausgemachten Nudeln, Austernpilzen und Kirschtomaten*

*Lammkarree
auf gebratener Polenta mit Paprikagemüse und Senfkohl*

Auswahl von bayerischem und französischem Käse

*Erdbeeren
Granatsplitter, Mandeln und indisches Vanilleeis*

3-Gang Menü € 40,--

4-Gang Menü € 50,--

5-Gang Menü € 60,--

6-Gang Menü € 70,--



sh.com

Alpenhof MURNAU

Juli - Menü

*Variation von Matjes
Terrine, Tatar und gebacken*

*Geeiste Wassermelone
mit hausgemachter Frühlingsrolle und Avocado*

*Waller
auf sommerlichem Gartengemüse und jungem Spinat*

*Barbarie Entenbrust
mit Serviettenknödel, Pfifferlingen und Kohlrabi*

Auswahl von bayerischem und französischem Käse

*Erdbeersüppchen
mit Weißkäsemousse und Minzschaum*

3-Gang Menü € 40,--

4-Gang Menü € 50,--

5-Gang Menü € 60,--

6-Gang Menü € 70,--



sh.com

Alpenhof MURNAU

August - Menü

*Parmaschinken
an gebratenem Gemüse und Ziegenkäse*

*Safranschaum
mit Wildgarnele und Zitronengras*

*Seeteufel Piccata
mit Kirschtomatenragout und Basilikum*

*Hirschrückenmedaillons
mit Serviettenknödel, Pfifferlingen und Rosenkohl*
Auswahl von bayerischem und französischem Käse

*Schwarzwälder Kirsch
„Leonhardt Edition 2012“ mit Kirscheis*

3-Gang Menü € 40,--

4-Gang Menü € 50,--

5-Gang Menü € 60,--

6-Gang Menü € 70,--



sh.com

Alpenhof MURNAU

September - Menü

*Perlhuhn
mit Tandori mariniert auf Linsenmehlfladen*

*Gazpacho
mit Ihrer Einlage und Knoblauch Croûtons*

*Hummer
auf Chilirührei, Tramezzini und grünem Spargel*

*Bayerischer Spanferkelrücken
auf Krautfleckerl und Kümmelsauce*

Auswahl von bayerischem und französischem Käse

*Mokka
Mousse, Parfait und Mango*

3-Gang Menü € 40,--

4-Gang Menü € 50,--

5-Gang Menü € 60,--

6-Gang Menü € 70,--



sh.com

Alpenhof MURNAU

Oktober - Menü

*Herbstpilze an buntem Gartensalat,
mariniertem Kürbis und gebackenem Ziegenkäse*

*Tomatenessenz
mit Quarknocken und Chesterstange*

*Wildgarnele
an gebratenem Caesar Salat mit Parmesan, Kapern und Sardellen*

*Medaillons vom Hirschrücken
mit Serviettenknödel, Pfifferlingen und Rosenkohl*

Auswahl von bayerischem und französischem Käse

*Spanische Mandeltarte
mit Apfelsorbet und Williams-Espuma*

3-Gang Menü € 40,--

4-Gang Menü € 50,--

5-Gang Menü € 60,--

6-Gang Menü € 70,--



Alpenhof MURNAU

November - Menü

Feine Scheiben vom Almochsen mit Parmesanschaum

Cremesuppe vom Muskatkürbis mit Kernen und Öl

Strudel von Forelle und Saibling auf glasiertem Spitzkohl

*Gratinierter Kalbsrücken auf Pilzen in Rahm,
Kartoffelgratin und herbstlichem Gemüse*

Auswahl von bayerischem und französischem Käse

*Crème brûlée von der Tonkabohne
mit eigenem Eis und Knusperhippe*

3-Gang Menü € 40,--

4-Gang Menü € 50,--

5-Gang Menü € 60,--

6-Gang Menü € 70,--



sh.com

Alpenhof MURNAU

Dezember - Menü

Lachsterrine mit Frankfurter Sauce und winterlichem Salat

Cremesuppe von Sellerie mit geräuchertem Saibling

Rotbarbe auf Safranrisotto und Muschel-Olivensauce

*Rosa gebratene Entenbrust
auf Glühweinblaukraut, Knödelterrinen und Preiselbeeren*

Auswahl von bayerischem und französischem Käse

Chiboust von Lebkuchen mit Karamelleis und Beerenkompott

3-Gang Menü € 40,--

4-Gang Menü € 50,--

5-Gang Menü € 60,--

6-Gang Menü € 70,--



slh.com