



Menüvorschläge

für Ihre

Feierlichkeiten

Frühjahr/Sommer 2020



Liebe Gäste,

ob privater oder geschäftlicher Anlass, genießen Sie es, in unserer Speisenauswahl zu stöbern und stellen Sie Ihr ganz persönliches Menü zusammen.

Selbstverständlich stehen wir Ihnen gerne zur Verfügung, um Sie kreativ und professionell zu beraten.

Vegetarische Gerichte haben wir für Sie mit einem 😊 gekennzeichnet. Leckere Alternativen für unsere Liebhaber der veganen Küche sind nach Absprache selbstverständlich möglich.

Saisonale Gerichte (Spargel-, Pfifferlings-, Erdbeer-, Kürbiszeit...) können wir gerne in Ihrem Menüwunsch berücksichtigen.

Seien Sie kreativ und lassen Sie Ihren eigenen Gaumen mitspielen!

Ihre Familie Riemensperger
und das Team der Bibermühle



Vorspeisen

Gemischter Salatteller ☺
Hausdressing I geröstete Kerne 2)D)G)K)
€ 6,50

Glasnudelsalat ☺
Teriyaki-Tofu I Koreander 6)1)F)M
€ 10,50

Gebackener Ziegenkäse im Brickteig ☺
Honig-Rosmarinmarinade
Salatbouquet 6)I)K)D
€ 10,50

Norwegischer Edellachstatar
Avocado I Pumpernickel 2)3)11)6)F)
€ 11,00

Tomaten-Mozzarella-Terrine
Rucola I rotes Pesto I geröstete Pinienkernen
€ 11,50

Vorspeisenteller Bibermühle
Hausgebeizter Lachs an Dill-Senf-Sauce
Gemüse-Frischkäse-Roulade
geräucherter Wildschinken
Salatbouquet an Hausdressing 7)5)6)I)A)B)D)
€ 13,50

Roastbeef-Involtini vom Black-Angus-Rind
Tomatencarpaccio I Kapernvinaigrette 3)6)D)K)
€ 14,50

Preise inkl. gesetzlicher MwSt.



Suppen

Rinderkraftbrühe
Kräuterflädle I Maultaschen A)D)I)

€ 6,90

Cremesuppe von roten Linsen
Trüffelcroûtons 2)I)K)E)

€ 6,90

Geeiste Gurkensuppe
hausgebeizter Lachs I Minze D)B)4)

€ 6,90

Rieslingcremesuppe
mit Räucherlachs B)D)E)6)

€ 6,90

Rosmarin-Schaumsuppe
mit gebratener Großgarnele B)D)E)6)

€ 8,90

Preise inkl. gesetzlicher MwSt.

Hauptgänge



Bratreis mit Kichererbsen
frisches Gemüse I Minz-Joghurt-Sauce (VEGAN) 😊

€ 21,00

Schweinefilet mit Pestotopping
Salbeijus I Romanesco I Kartoffelpralinen A)D)K)6)

€ 26,00

Filetteller „Bibernmühle“
Rind I Schwein I Kalb
zweierlei Saucen
Marktgemüse I Kartoffelgratin D)E)L)6)

€ 27,00

Rosa gebratener Lammrücken
Minzsauce I Prinzessbohnen I Macairekartoffeln A)D)6)

€ 27,50

Tranchen vom Lachsfilet
Wasabisauce I Tomaten-Fenchel-Gemüse I Duftreis B)D)E)F)L)9)6)

€ 28,00

Zanderfilet
Sauce Vierge I Paprikagemüse I Rosmarin-Polenta A)B)D)I)9)6)

€ 28,00

Kalbsbäckchen zart geschmort
Wurzelgemüse I Kartoffelstampf A)D)E)6)

€ 28,00

Tranchen vom Rinderfilet
pfeffrige Sahnesauce I Brokkoliröschen I Kartoffelkrapfen A)D)E)I)6)

€ 31,00

Medaillons vom Kalbsfilet
Kaiserschoten I Cherrytomaten I Kartoffelgratin D)E)6)

€ 32,00

Gebratenes Kalbssteak
Morchelrahm I Gemüse der Saison I hausgemachte Spätzle A)I)D)6)

€ 32,00



Dessert

Mango-Mousse ☺
auf Erdbeer-Carpaccio 6)2)9)A)D)K)
€ 9,50

Warmer Apfelstrudel ☺
Vanilleeis | Sahnetupfer D)1)2)H)K)6)
€ 9,50

Joghurt-Mascarpone-Creme ☺
mit Kiwipüree 2)D)9)K)6)
€ 9,50

Zitronengras-Creme Brûlée
mit Schokoladensauce 2)A)D)3)6)
€ 9,50

Dessertteller „Bibermühle“ ☺
Saisonale Überraschungen
Eis | Crème | Parfait | Fruchtragout 6)2)9)A)D)H)K)
€ 11,50

Preise inkl. gesetzlicher MwSt.



Kinderkarte

Vorspeisen

Karottensalat ☺

€ 4,80

Tomatensuppe mit Croûtons ☺

€ 5,20

Hauptgänge

Kartoffelpuffer mit Apfelmus ☺

€ 6,00

Paniertes Schweineschnitzel
Erbsengemüse | Pommes frites

€ 7,00

Fischstäbchen
Rahmspinat | Kartoffeln

€ 7,00

Dessert

Pfannkuchen
Zimt | Zucker ☺

€ 3,00

Eiszwerg Anton ☺

€ 3,80

Preise inkl. gesetzlicher MwSt.

PRODUKTERKENNUNG



Es ist uns ein Anliegen, Sie kulinarisch zu überraschen und zu verwöhnen. Wir verwenden daher nur Lebensmittel von hoher Qualität und/oder regionaler Herkunft. Leider gibt es Produkte, die ohne Zusatzstoffe nicht erhältlich sind, aber dennoch von den Gästen gewünscht werden. Des Weiteren haben wir für Sie die 14 Zutaten und Stoffe, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können, aufgelistet. Diese Zutaten haben wir für Sie gekennzeichnet. Sie sehen dies an einer kleinen Zahl oder einem Buchstaben rechts unten neben dem Gericht. Diese Zahlen der gesetzlich zugelassenen Zusatzstoffe und die Buchstaben der Stoffe, Zutaten und deren Erzeugnisse, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können, haben folgende Bedeutung:

Erläuterungen

1. Geschmacksverstärker
 2. Farbstoff
 3. Konservierungsstoff
 4. Nitritpökelsalz
 5. Nitrat
 6. Antioxidationsmittel
 7. geschwefelte Sulphite
 8. geschwärzt
 9. gewachst
 10. Phosphat
 11. Süßungsmittel
 12. Phenylalaninquelle
- A. Eier
B. Fisch
C. Krebstiere
D. Milch
E. Sellerie
F. Sesamsamen
G. Schwefeldioxid & Sulphite
H. Erdnüsse
I. Weizen
J. Lupine
K. Schalenfrüchte
L. Senf
M. Sojabohnen
N. Weichtiere



Informationen:

**Gerne bereiten wir diese Menüs ab einer
Gästezahl von 10 Personen für Sie zu.
Um einen reibungslosen Ablauf sicherzustellen,
ist ein einheitliches Menü unabdingbar.**

**Vegetarische Gerichte haben wir für Sie mit
einem 😊 gekennzeichnet.
Leckere Alternativen für unsere Liebhaber der veganen Küche
sind nach Absprache selbstverständlich möglich.**

**Um disponieren zu können, benötigen wir bitte
spätestens 8 Tage vor der Veranstaltung
die genaue Gästeanzahl.**

**2 Tage vor der Veranstaltung ist es möglich, die Anzahl
in Abstimmung mit uns noch geringfügig abzuändern
- maximal 10 %.**

**Die uns gemeldete Anzahl dient
als Abrechnungsgrundlage.**

Gültig von März 2020 bis Oktober 2020