



Menüvorschläge

für Ihre

Feierlichkeiten

Herbst/Winter 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,O}
€ 6,50

Gratinierter Ziegenkäse ☺
Feigenmarmelade
Salatbouquet I Pinienkerne ^{1,2,11,6,O}
€ 10,50

Kalbstafelspitz
in Kürbiskernöl mariniert
geröstete Kürbiskerne I Salatring ^{4,11,L,O}
€ 10,50

Wildterrine von Reh und Hirsch
Süß-saurer Kürbis I Wildkräutersalat I Nüsse ^{H,11,L,O}
€ 10,50

Geräucherte Entenbrust auf Apfel-Chutney
Herbstlicher Salat I geröstetes Baguette ^{H,9,O}
€ 10,50

Mousse von der geräucherten Forelle
Wildkräutersalat I Orangen-Honig-Dressing ^{B,9,D}
€ 10,50

Vorspeisenteller Bibernmühle
Hausgebeizter Lachs an Dill-Senf-Sauce
Gemüse-Frischkäse-Roulade
geräucherter Wildschinken
Salatbouquet an Hausdressing ^{B,L,D,E,2,3,A,9}
€ 13,50

Preise inkl. gesetzlicher MwSt.



Suppen

Wildkraftbrühe
Pistazienklöße I frische Kräuter o

€ 7,00

Süßkartoffelcremesuppe
Geräucherte Garnele I Petersilie_{B,2,D}

€ 7,00

Kürbiscremesüppchen
Zimtcroustons I Kernöl_{I,D} 😊

€ 7,00

Pastinaken-Cremesuppe
Orangenfilet I Petersilie_{D,9,E} 😊

€ 7,00

Maronencremesuppe
Schinkenstreifen I Sahne_{3,4,D,E}

€ 7,00

Preise inkl. gesetzlicher MwSt.

Hauptgänge



Gnocchi mit Ricotta gefüllt 😊
Salbeibutter | Parmesan | getrocknete Tomaten 10,11,D,A,E
€ 19,50

Schnitzel vom heimischen Wild
Holundersauce | Rosenkohl | Butterspätzle I,D,A
€ 27,00

Filetteller „Bibernmühle“
Rind | Schwein | Kalb
zweierlei Saucen
Marktgemüse | Kartoffelgratin D)E)L)6)
€ 27,00

Tranchen vom Lachsfilet
Limonen-Butter | Fenchelgemüse | Kartoffelstampf B,D,L
€ 27,00

Lamm-Entrecote
Oliven-Parmesansauce | Beet aus grünen Bohnen
gebratene Gnocchi A,I,D
€ 27,00

Maispoularde unter der Pinienkruste
Orangensauce | Brokkoliröschen | Waldpilzrisotto O,D,9
€ 27,00

Gebratenes Kalbssteak
Pilzrahmsauce | Gemüse der Saison | hausgemachte Spätzle A)I)D)6)
€ 31,00

Surf and Turf
Kleines Rinderfilet | gebratene Garnele | Grillgemüse
Getrüffeltes Kartoffelgratin A)I)D)6)
€ 31,00

Preise inkl. gesetzlicher MwSt.



Dessert

Gebackene Apfelküchle mit Zimt ☺
Vanilleeis I Sahne D,E,O,1,9,K
€ 9,50

Schokoladen Variationen ☺
Mousse I Eis I Brownie O,A,I,9,K
€ 9,50

Zimteis Parfait ☺
Lebkuchensauce I Birnenfächer 9,D,6,K
€ 9,50

Nougateis Parfait auf weißer Kaffeesauce ☺
marinierte Zwetschgen 9,D,O,6,K
€ 9,50

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

Preise inkl. gesetzlicher MwSt.



Kinderkarte

Vorspeisen

Karottensalat ☺

€ 4,80

Tomatensuppe mit Croûtons I,D,9,E ☺

€ 5,20

Hauptgänge

Kartoffelpuffer mit Apfelmus I,1,3,9 ☺

€ 6,00

Paniertes Schweineschnitzel
Erbsengemüse I Pommes frites 9,A,D,I

€ 7,00

Fischstäbchen
Rahmspinat I Kartoffeln B,D,I

€ 7,00

Dessert

Pfannkuchen
Zimt I Zucker A,D,I ☺

€ 3,00

Eiszwerg Anton 2,1,11,D,E ☺

€ 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
O. Nüsse



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 Oktober 2020 bis März 2021