

## Silvester Buffet

Auf allen Tische setzen wir hausgemachtes Apfeligriebenschmalz, Chiemgauer Landbutter und würzigen Obazd'n im Weckglaserl ein. Dazu gibt es knackige Sauerteigsemmlen, Kerndlweckerl und resche Brezen.

Weisse Tomatensuppe mit Kartoffel-Tomatenbrot und Basilikumschaum, Büffelmozzarella mit Kirschtomaten, hauchdünn geschnittener Parmaschinken mit frischen Melonenspalten, geräuchertes Fischfilet mit Dillkräutersauerrahm, Roastbeef mit Remouladensoße, Vitello Tonnato, marinierter Tafelspitz mit roten Zwiebelringen und Kürbiskernöl, Räucherlachsfilet dünn geschnitten mit Apfelmeerrettich, im Ganzen pochierter Lachs

\*\*\*

### *Antipasti tradizionale:*

Eingelegtes Gemüse mit Olivenöl, Aceto Balsamico und Kräutern, hausgemachter Krabbensalat in Cocktailsoße, Matjesfilet und Geflügelsalat

\*\*\*

Hausgemachter Kartoffel-Gurkensalat, Tomatensalat, Gurkensalat in Sauerrahm-Dilldressing, knackige Blattsalat mit unserem würzigen Hausdressing, Altbayerischer deftiger Speckkrautsalat,

Nudelsalat, Griechischer Salat

\*\*\*

Schweinshax'n und resch gebratene Ente, Seeteufelmedaillons, Lachsfilet, Geflügelspieße, Rehschnitzel und Schweinefilet im Ganzen gebraten dazu grüne Pfeffersoße, Kräuterbutter, Knoblauchdip und Wacholdersoße

„Unsere Spezialitäten“: Ganze Pute und ganzes gefülltes Spanferkel mit Kräuterbrätfüllung und handgemachten Brezenknödel, Kartoffelknödel, Spätzle, Kartoffelgratin, Blaukraut und Schwammerlsoße

\*\*\*

Steinpilzravioli mit Wildkräutersoße und geriebenem Parmesan, Gemüsestrudel und buntes Gemüse

\*\*\*

Apfelstrudel mit Mandeln, Rosinenfüllung und Vanillerahm  
Beerengrütze mit Vanille-Topfenmousse, Zwetschgenschmarrn, Windbeutelpyramide, Schoko-Bananenmousse

Internationale Käseplatte mit Walnussrosinenbrot

## Buffet di San Silvestro

Su tutti i tavoli troverete strutto alla mela, burro nostrano di Chiemgau e la gustosa crema di formaggi Obadz in vasetto.

Inoltre croccanti panini di pasta madre, panini ai semi e brezel.

Crema di pomodori bianchi con pane alle patate e pomodoro e schiuma di basilico, mozzarella di bufala con pomodorini ciliegia, prosciutto di Parma tagliato sottilissimo con spicchi di melone fresco, filetto di pesce affumicato con panna acida all'aneto, roastbeef con salsa remoulade, vitello tonnato, bollito di manzo marinato con anelli di cipolla rossa e olio di semi di zucca, filetto di salmone affumicato tagliato sottile con rafano alla mela, salmone intero in umido

\*\*\*

### *Antipasti tradizionali:*

Verdure sott'olio con olio di oliva, aceto balsamico ed erbe aromatiche, insalata di granchio della casa con salsa cocktail, filetto di aringa e insalata di pollo

\*\*\*

Insalata di patate e cetrioli della casa, pomodori in insalata, cetrioli in insalata con panna acida e aneto, insalata verde croccante con la nostra gustosa salsa fatta in casa, insalata saporita di crauti e speck dell'Alta Baviera, insalata di pasta, insalata greca

\*\*\*

Stinco di maiale e anatra arrosto croccante, medaglione di rana pescatrice, filetto di salmone, spiedino di pollo, cotoletta di capriolo e filetto di maiale intero al forno

con salsa al pepe verde, burro alle erbe, crema all'aglio e salsa al ginepro "Le nostre specialità": tacchino intero e maialino da latte con ripieno alle erbe e canederli di brezel fatti in casa, canederli di patate, gnocchetti "spätzle", gratin di patate, cavolo rosso e salsa ai funghi

\*\*\*

Ravioli ai funghi porcini con salsa di erbe selvatiche e parmigiano grattugiato, strudel di verdure e verdure miste

\*\*\*

Strudel di mele con mandorle, ripieno di uvetta e crema alla vaniglia Composta di frutti di bosco con mousse alla ricotta e vaniglia, omelette alle prugne, croquembouche, mousse alla banana e cioccolato

Selezione di formaggi internazionali con pane alle noci e uvetta

## New Year's Eve Buffet

We place crusty sourdough rolls, seeded rolls and delicious pretzels on all tables, together with small glass jars of home-made dripping with greaves and apple, local Chiemgau butter and delicious traditional Obazd'n.

White tomato soup with potato and tomato bread and a basil foam, buffalo mozzarella with cherry tomatoes, wafer-thin slices of Parma ham with slices of fresh melon, smoked fillet of fish and sour cream with dill, cold sliced beef with remoulade sauce, vitello tonnato, marinated boiled beef with sliced red onions and pumpkin seed oil, thin slices of smoked salmon fillet with horseradish and apple, whole poached salmon

\*\*\*

### *Antipasti tradizionale:*

Vegetables marinated in olive oil, balsamic vinegar and herbs, home-made prawn cocktail, soused herring fillets and chicken salad

\*\*\*

Home-made potato and gherkin salad, tomato salad, cucumber salad in a sour cream and dill dressing, medley of crisp leaves tossed in our spicy house dressing, traditional Bavarian cabbage salad with bacon, pasta salad, Greek salad

\*\*\*

Knuckle of pork and crispy roasted duck, medallions of monkfish, fillet of salmon, chicken skewers, roe venison Schnitzel and whole-roasted fillet of pork served with green peppercorn sauce, herb butter, garlic dip and a juniper gravy

The Augustiner Keller specials: Whole turkey and whole suckling pig stuffed with forcemeat, served with home-made pretzel dumplings, potato dumplings, Spätzle noodles, potato gratin, red cabbage and mushroom sauce

\*\*\*

Porcini ravioli with a wild herb sauce and freshly grated Parmesan Vegetable strudel with a medley of vegetables

\*\*\*

Apple strudel with almonds, raisins and vanilla-scented whipped cream Stewed red berries with a vanilla and quark mousse, traditional Kaiserschmarrn pancake with stewed plums, croquembouche, chocolate and banana mousse

Selection of international cheeses served with walnut and raisin bread