

## DO SCHAU HER

Aufa Deister Alm do gibts koa Sünd! Dofür a Brotzeit, lecker Schmankerln, Suppen un Schnaggelmessa!

Mia ham oan täglich wechselnde Middagstisch un natürlich vom Alm-Burger un Leberkäs über Schitzl un Weisswurst bis zuam woarme Apfelstrudl un Omas Landküchle ois wos Herz bgehrt!

Dazu trinkst an zunftigs Weissbier, an guate Wein, an Alm Dudler, unsre legendär Rhabarberschorle, usw.

Möchst vielleicht a Fest feier? Kannst hia bei uns mocha. Gschlossne Gesellschaft mit Die Firma, an zünftge Geburtstag oda jeda andere Anlass is goar koa Problem.

Sprechts uns oafach a. Mia san hia. und freue uns auf Eich, liebe Leut.

Herzlich willkomme

Eure Deister Alm Wirtsleut

## BROTZEITJAUSEN

Landjäger, Kaminwurz, Bauernspeck, Carréeschinken,  
Mettwurst und Bergkäse

Fleischpflanzerl mit Essiggemüse und frischem Kren  
Gurken/Dillsalat

Brezn, Landbrot und Salzbutter

15,00 EURO

---

## ALM SCHMANKERL

Fädlesuppe mit Brezn, Landbrot und Butter

2

## MOLLE FLEISCH

mit Rippchen, Spießbraten, Nürnberger, Minihaxn,  
Bayrisch Kraut und Knödel

22,00 EURO      ohne Suppe 17 EURO

Bayrisch Crème mit Himbeermark

4,50 EURO

---

## ENTENSCHMAUS

Salat mit gebratener Entenleber  
Halbe Bauernente auf Blaukraut, mit Knödel  
Topfenmousse mit Zwetschgenröster

28,00 EURO

## BROTZEITBÜFFET "DEISTER ALM"

### KALT

Radi und Radieserl, Griebenschmalz und Graukäse,  
Kaminwurzn und Landjäger,  
bayerischer Wurstsalat mit Essig, Öl und Gewürzgurken  
Tafelspitzsülze mit hausgemachter Remoulade  
kalter Schweinsbraten mit Kren, Bauernschinkenspeck,  
Kartoffelsalat mit Speckwürferl  
wacholdergeräucherte Bachforellenfilets  
Brotzeiteier, Obazda

### WARM

Leberkäs, Fleischpflanzerl und Schweinsbraten,  
dazu scharfer Senf und Händlmeier- Senf  
ofenfrische Brezn, verschiedene Brotsorten, Kornspitz, Landbutter

Apfelstrudl mit Vanillesauce

PRO PERSON 26 EURO

---

## BÜFFET "BANTORFER-HÖHE"

### KALT

geräucherte Forellen- und Saiblingsfilets mit Schnittlauchsauce und Zitronenkren,  
kleine Fischpflanzerl mit Dillsauce, feiner Kartoffelsalat mit Kresse, gartenfrische  
Salate mit Kräuter-, Joghurt & Sahnedressing, Käse-Wurstsalat, flußkrebssalat mit  
grünem Spargel, O'bazda mit frischen Kräutern und Radieserl, Allgäuer Bergkäs,  
Bavaria blue, Ziegenkäs', verschiedene Brot- und Buttersorten

### WARM

Kalbshax'n mit Kartoffel- und Semmelknödl  
Zwiebelrostbraten aus der Eisenpfanne mit Röstkartoffeln

Rote Grütze mit Vanillesauce, Topfenpalatschinken mit Aprikosensauce

PRO PERSON 34 EURO

## GRILLFEST „ALM“

Grillbuffet - ab 15 Personen ab Mai bis September

Am Tisch serviert ein  
Jahreszeitensalat mit gebratenen Pilzen

Oder Gemüseantipasti vom Büffet

### VOM GRILL

Verschieden Marinierte Schweinenackensteaks

Spießchen mit Hendlbrustfleisch Champignons und Paprika

Grillwürste

Huftsteaks vom Weideochsen

### Beilagen

Kleine Ofenkartoffeln mit Kräuterquark

Kräuterbutter und Dips

Saisongemüse, Champignonpfanne, Grilltomaten

Joghurtmousse mit Mango

Rote Grütze mit Vanillesoße

PRO PERSON 35 EURO

## BAYRISCHES BÜFFET I

### KALT

Cremiger Obazda mit fein gehackten Frühlingszwiebeln

Nudelsalat mit reifen Tomatenstückchen, Salatgurke und Paprika, angemacht mit Schnittlauch und Petersilie

Bayerischer Wurstsalat, verfeinert mit roten Zwiebelringen und saisonalen Gartensalaten

Flusskrebssalat mit grünem Spargel und grüner Soße

Krautsalat, Rauke mit Cherrytomaten und Bergkäsespälten

### WARM

Krustenbraten vom Jungschwein in Dunkelbiersauce, dazu hausgemachte Knödel

Ofenfrischer Leberkäse im Reindl gebraten mit süßem und scharfem Senf

### SÜß

Klassischer Apfelstrudel mit Rosinen und Mandeln, dazu Vanillesauce  
Grütze von roten Beeren mit Sahne

Eine reichhaltige Brotauswahl mit Brezen und Butter ergänzen das Buffet

PRO PERSON 31,40 EURO

## BAYRISCHES BÜFFET II

Festtagsuppe mit Leberknödel und Gemüsestreifen am Tisch serviert

### KALT

Mild geräuchertes Forellenfilet mit Gemüse und Apfelmeerrettich

Hauspastete vom Landschwein mit Marillenchutney

Rindfleischsalat mit aromatischen Gartenkräutern, roter und gelber Paprika

Lachstartar auf Gurkensalat mit frischem Kren

Bayerischer Nudelsalat mit Schinken und Käsestreifen,  
Erbsen und gehacktem Ei

Selleriesalat mit Walnüssen

### WARM

Bayerische Landente mit Äpfeln und Petersilie gefüllt und im Reindl  
gebraten, dazu Blaukraut und Kartoffelknödel

Pfefferlendchen: Schweinefilet in Rahm

Scheiben von Serviettenknödeln, Saisongemüse und Gratin

### SÜß

Schokoladencreme mit heimischen Früchten garniert

Griesflammerie mit Bourbon Vanille und marinierten Früchten der Saison

Gemischter Brotkorb mit regionalen Sorten, dazu Griebenschmalz  
und Butter

PRO PERSON 38,50 EURO

Ohne Suppe 35,50 Euro

## WINZERBÜFFET RHEINGAU/ELTVILLE

### VORSPEISEN

geräuchertes Bachsaiblingbüffet mit Kräutersoße und Wildkräutersalaten  
Flußkrebssalat mit Kresse und grünem Spargel  
Rosa Kalbsrücken mit Frankfurter Soße  
geräucherte Entenbrust mit Weinbeerenchutney  
Kartoffelsalat mit Rauke und Radischen  
Wurstsalat Winzer Art mit Zwiebeln und sauren Gurken  
Winzerpastete mit gebratenem Lauchsalat

### WARMES BÜFFET

Landschweinlenden in Riesling mit Champignons und Perlzwiebeln  
Kalbsbäckchen in Spätburgunder geschmort  
dazu Jahreszeitengemüse, Gratin und Spätzle  
ODER  
Huhn in Pinot Noir mit kleinen Ofenkartoffeln  
ODER  
Flußzander mit Flußkrebssoße auf Sauerkraut

### DESSERT

Weincrème mit Vanillesoße  
ODER  
Weinbergpfirsich mit Zabaione  
Käsebrett mit heimischen Käsesorten

Preis mit zwei Hauptgängen und zwei Desserts zur Wahl

PRO PERSON 37 EURO



## KLASSISCHES BÜFFET

### AM TISCH SERVIERT

Calenberger Hochzeitsuppe oder eine Suppe nach Wahl

---

### VORSPEISENBÜFFET

Carpaccio vom Rinderfilet mit Champignons und Parmesan

geräucherte französische Entenbrust auf Mango Papayasalat

Kalbrücken rosa gebraten mit marinierten Pfifferlingen

Serranoschinken mit verschiedenen Honigmelonen

Ziegenfrischkäse aus der Heide mit Kräutersoßen und Ofentomaten

### FISCH:

gebeizter Lachs mit Honig-Senf-Soße

Riesengarnelen vom Grill mit Chilimöhren

Salat von Büsumer Krabben mit Gurken, roten Zwiebeln und Dill

---

### HAUPTGANG VOM BÜFFET je eine Fleischvariante und ein Fischgang zur Wahl

Lamm- und Spanferkelkeule

ODER Schweinemedallions Roastbeef mit Pilzrahm

ODER Maispoulardenbrust und Filetgeschnetzeltes oder Schmorbraten vom Rind

Saisongemüse, Rosmarinkartoffeln und Kartoffelgratin

Lachsmedallions mit Blattspinat und Spätzle

ODER Kabeljau auf Rahmwirsing und Kartoffeln

ODER Medallions vom Seeteufel auf geschmolzenen Tomaten

Als vegetarisches Gericht, gibt es eine Gemüselasagne

---

### DESSERTBÜFFET

Mousse au Chocolat, Holsteiner Rote Grütze mit Vanillesoße

Frischer Obstsalat, Käseauswahl mit Feigensenf und Früchten

PRO PERSON 43 EURO      ohne Suppe 40 Euro



## SÜDSEITE DER ALPEN

Schinken und Wurstspezialitäten aus Südtirol

Antipasti von verschiedenen Grillgemüsen

Tomaten mit Büffelmozzarella und Basilikum

Vitello Tonnato Kalbstafelspitz mit Thunfischsoße

Meeresfrüchtesalat

9

## WARM

Arrista vom Schweinsrücken

Braten mit mediterranen Kräutern und Knoblauch

Penne al arrabiata

Lammkeule mit Ratatouillegemüsen und Rosmarinkartoffeln

## DESSERT

Tiramisu und Panna Cotta mit Himbeermark

PRO PERSON 34 EURO

## BAYRISCHES MENÜ I

Bayerische Festtagssuppe mit frischen Gartenkräutern,  
Gemüse und Engelshaar

Knuspriger Braten aus der Spanferkelkeule mit einer pikanten  
Weißbiersoße, bayrisch Kraut und hausgemachten Knödeln

Apfelstrudel mit Mandeln angerichtet, auf einem Vanillespiegel

Hierzu reichen wir eine Auswahl an Brot und Butter

PRO PERSON 26 EURO

10

---

## BAYRISCHES MENÜ II

Kross gebratenes Zanderfilet mit Kräutersalaten und roten Zwerglinsen

Cremesüppchen aus hellem und dunklem Weißbier mit Estragon  
und gerösteten Schwarzbrotwürfeln

Feine Roulade aus der Ochsenlende, gefüllt mit Bauernschinken und  
Gemüsestreifen, an einer gebutterten Rotweinjus, dazu Kartoffelpüree

Griesflammerie mit Waldbeerensauce

Hierzu reichen wir eine Auswahl an Brot und Butter

PRO PERSON 42,20 EURO

## BAYRISCHES MENÜ III

Tartar und geräuchertes Filet vom Saibling  
mit erlesenen Blattsalaten

Aromasüppchen von getrockneten Wiesenblumen,  
abgerundet mit gerösteten Kürbiskernen

Zart rosa gebratene Entenbrust auf Berglinsen und gebratenen  
Wiesenchampignons

Kalbsrücken am Stück im Alpenheu gegart an einer Senf-Rahmsauce,  
dazu gefüllte Kartoffeln

Hausgemachtes Topfenparfait an Beerenspiegel  
und gepuderten Strudelteigblättern

Hierzu reichen wir eine Auswahl an Brot und Butter

PRO PERSON 47,60 EURO  
ohne Ente 44 EURO

11

---

## MENÜ ALM I

Kartoffelcrèmesuppen mit Lachsstreifen  
ODER Saisonsalate mit Kräutervinaigrette

Schweinsmedaillon im Speckmantel mit Pilzrahm,  
Gemüseplatten, Kartoffelgratin und Klößen

Warmer Apfelstrudel mit Vanilleeis

PRO PERSON 27,80 EURO

### MENÜ ALM II Herbst-Winter

Rindskraftbrühe mit Fädle und Gemüserauten

Rehragout vom Deisterwild mit Rotkohl und Spätzle

Vanilleparfait mit heißen Kirschen

PRO PERSON 27,80 EURO

---

### MENÜ ALM III

Jahreszeitensalate mit gebratenen Champignons

Rücken vom Weideochsen als Zwiebelrostbraten  
mit Bohnen und Spätzle

Mousse von weißer und brauner Schokolade

PRO PERSON 35 EURO

---

### MENÜ ALM IV Herbst-Winter

Crèmesuppen vom Hokkaidokürbis mit geräucherter Entenbrust

Gemischte Wildplatte

Reh und Wildschwein mit Pilzen

Rotkohl, Spitzkohl und Vanillemöhren und Gratinkartoffeln

Crème Brûlée mit Früchten der Saison und Eis

PRO PERSON 32,30 EURO

---

### **MENÜ ALM V Frühjahr**

Spargelcrèmesüppchen

Stangenspargel mit Schweinsschnitzel, Buttersoße  
und neuen Kartoffeln

Topfenschaum mit Erdbeeren

PRO PERSON 30 EURO

---

### **MENÜ ALM VI Frühjahr**

Salat von grünem und weißem Spargel  
mit gebratenem Saiblingsfilet

Maispouardenbrust auf Rahmspargel und Nubkartoffeln

Rhabarbergrütze mit Erdbeeren und Vanilleeis

PRO PERSON 38 EURO

---

### **MENÜ ALM VII Frühjahr**

Kräutercrèmesuppe

geräuchertes Forellenfilet auf Radieschen-Gurkensalat

Rehbock auf Pfifferlingen und jungen Gemüsen

Marillenknödel mit Eis und Mandelsoße

PRO PERSON 41 EURO

DREI GÄNGE 36 EURO

## GETRÄNKEPAUSCHALE I ab 18 Uhr

Prosecco

Faßbier: Krombacher Pils  
Schneider Weiße

Flaschenbier: Schneider alkoholfrei

Hauswein: Weißburgunder Alm aus Rheinhessen  
Spätburgunder Alm aus Rheinhessen

Softdrinks: Coca Cola, Fanta, Sprite  
Vils still und medium

Säfte: Apfelsaft, Orangensaft

Filterkaffee

Pauschale für 8h 30,00 EUR/P  
Jede weitere Stunde 120 EUR

14

## GETRÄNKEPAUSCHALE II ab 18 Uhr

Empfang:	Prosecco und Prisecco alkoholfrei
Faßbier:	Krombacher Pils Schneider Weiße Augustiner Edelstoff Krombacher dunkel
Flaschenbier:	Schneider alkoholfrei
Hauswein:	Weißburgunder Alm aus Rheinhessen Spätburgunder Alm aus Rheinhessen
Softdrinks:	Coca Cola, Fanta, Sprite Vils still und medium
Säfte:	Apfelsaft, Orangensaft
Schnäpse:	Hausschnaps Marille und Birnerla Averna, Jägermeister
Filterkaffee und Kaffeespezialitäten	

15

Pauschale für 8h            38,00 EUR/P  
Jede weitere Stunde 120 EUR