



Unsere Menüs für Ihre Veranstaltung – Willkommen in
Bischoffs Haus am See.

Menü Starnberg

Cremesuppe von Bärlauch
Geräucherter Saibling / Gemüsewürfel

Mit Kräutern gefüllte Perlhuhnbrust
Spargel-Risotto / Portwein-Perlzwiebeln

Parfait von der Valrohnaschokolade
Rhabarber / Himbeerschaum

Menü Ammersee

Geflügelleber Parfait
Süsswein-Gelee / Selleriesalat

Spargel Creme
Kutter Shrimps / Garten Kresse

Rosagebratener Rinderrücken
Kartoffel-Birnen-Gratin / Speckbohnen

Sauerrahmmousse
Himbeersüppchen / Brombeersorbet



Menü Wörthersee

Hausgebeizter Lachs
Fenchelsalat / Orangen-Espuma

Cremesuppe vom Blumenkohl
Hollondaise / Croutons

Zitronensorbet
Minze / Kräcker

Filet vom Kalb im Crêpe
Frühlingsgemüse / Rotweinsauce

Crème brûlée
Erdbeeren / Tonkabohne



HAUS AM SEE
GASTHAUS & EVENTLOCATION



Menü Pilsensee (vegetarisch)

Cremesuppe vom Bärlauch
Croutons / Kresse

Semmelknödel und Tofu im Crêpe
Frühlingsgemüse / Liebstöckelsauce

Crème brûlée
Erdbeeren / Tonkabohne

Menü Weißlingersee (vegan)

Gemüse Essenz
Pilze / Basilikum

Acquerello Risotto
Spargel / Portwein-Perlzwiebeln

Variation vom Sorbet
Erdbeeren / Rhabarber

HAUS AM SEE
GASTHAUS & EVENTLOCATION

Für kulinarische Wünsche und Ideen bei Ihrer Menüplanung ist unser Küchenteam jederzeit offen.

Gerne passen wir Ihre Menüauswahl an Lebensmittelallergien und Unverträglichkeiten individuell an.