



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

Menü Starnberg

Cremesuppe vom Kürbis
Geräucherter Saibling / Gemüsewürfel

Mit Kräutern gefüllte Perlhuhnbrust
Maronen-Risotto / Portwein-Perlzwiebeln

Parfait von der Valrohnaschokolade
Zwetschgen / Himbeerschaum

45€

Menü Ammersee

Geflügelleber Parfait
Süßwein-Gelee / Selleriesalat

Schwarzwurzel Creme
Kutter Shrimps / Garten Kresse

Rosagebratener Rinderrücken
Kartoffel-Birnen-Gratin / Speckbohnen

Sauerrahmmousse
Himbeersüppchen / Brombeersorbet

55€



Menü Wörthersee

Hausgebeizter Lachs
Fenchelsalat / Orangen-Espuma

Cremesuppe vom Sellerie
Hollondaise / Croutons

Zitronensorbet
Minze / Kräcker

Filet vom Kalb im Crêpe
Herbstliches Gemüse / Rotweinsauce

Crème brûlée
Aprikose / Tonkabohne

65€

HAUS AM SEE
GASTHAUS & EVENTLOCATION



Menü Pilsensee (vegetarisch)

Cremesuppe vom Kürbis
Croutons / Kresse

Semmelknödel und Tofu im Crêpe
Herbstliches Gemüse / Liebstöckelsauce

Crème brûlée
Apfel / Tonkabohne

40€

Menü Weißlingersee (vegan)

Gemüse Essenz
Geräucherter Tofu / Basilikum

Acquerello Risotto
Pilze / Portwein-Perlzwiebeln

Variation vom Sorbet
Aprikosen / Minzschaum

40€

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

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