



**BIRKENHOF**

HOTEL ★ ★ ★ ★

## SOMMERMENÜ

SUMMMERMENU

### **Carpaccio vom Simmentaler Weiderind**

asiatisch mariniert, mit Avocadocreme  
und gerösteten Cashewkernen

#### **Carpaccio of Simmental Beef**

Asian-marinated, with avocado cream  
and roasted cashew nuts

\* \* \*

### **Hausgemachte Arancini**

Knusprig gebackene Risottobällchen mit getrockneter Tomate  
und Mozzarella, dazu Erbsenpüree und Ricotta-Zitronencreme

#### **Homemade Arancini**

Crispy risotto balls filled with sun-dried tomatoes and mozzarella,  
served with pea purée and lemon ricotta cream

\* \* \*

### **Pochierter Kabeljau**

auf Blattspinat, mit sautierten Pfifferlingen,  
knusprigen Kartoffelwürfeln und Beurre Blanc

#### **Poached Cod**

on leaf spinach with sautéed chanterelles,  
crispy potato cubes and beurre blanc

\* \* \*

### **Feiner Schokoladengugelhupf**

mit eingelegten Kirschen, hausgemachtem Kirschsorbet,  
erfrischender Quarkmousse und Mandelkrokant

#### **Fine Chocolate Gugelhupf**

with marinated cherries, homemade cherry sorbet,  
light quark mousse and almond brittle

*3-Gang-Menü (ohne Arancini) à 41,00€*

*4-Gang-Menü à 52,00€*



**BIRKENHOF**  
HOTEL ★★☆☆

## VORWEG ZUM APÉRITIF, ALLEIN ODER ZUM TEILEN

TO START – FOR YOUR APÉRITIF, ALONE OR TO SHARE

**Feine Auswahl von hausgemachtem Schinken** 14,50 €

dazu Kalamata Oliven, frisch gebackenes Focaccia  
und Sauce Rouille

**Fine Selection of Air-Dried Ham**

with Kalamata olives, freshly baked focaccia, and rouille sauce

**Hessische Leckereien vom Holzbrett** 17,50 €

Handkäs' mit Musik, Rohmilchkäse, Frankfurter Würstchen,  
Landjäger, Rhöner Blutwurst, Bierknacker, Frankfurter grüne Sauce  
und saure Gurken, dazu Sauerteigbrot und Senf

**Hessian Delicacies on a Wooden Board** Hand cheese with music, raw milk cheese,

Frankfurter sausages, Landjäger, Rhön blood sausage, beer snack sausage

Frankfurt green sauce, and pickled gherkins, served with sourdough bread and mustard

## ALS VORSPEISE ODER ZWISCHENGANG

AS A STARTER OR INTERMEDIATE COURSE

**Carpaccio vom Simmentaler Weiderind** 15,50 €

asiatisch mariniert, mit Avocadocreme  
und gerösteten Cashewkernen

**Carpaccio of Simmental Beef** Asian-marinated, with avocado cream  
and roasted cashew nuts

**Hausgemachte Arancini** 12,50 €

Knusprig gebackene Risottobällchen mit getrockneter Tomate  
und Mozzarella, dazu Erbsenpüree und Ricotta-Zitronencreme

**Homemade Arancini**

Crispy risotto balls filled with sun-dried tomatoes and mozzarella,  
served with pea purée and lemon ricotta cream

**Garnelenpfännchen mit Argentinischen Rotgarnelen** 16,00 €

Gebratene Argentinische Rotgarnelen mit mediterranen  
Kräutern und Knoblauch, dazu frisch gebackenes Focaccia  
und Sauce Rouille

**Argentinian Red Prawn Skillet**

Pan-fried Argentinian red prawns with Mediterranean herbs and garlic,  
served with freshly baked focaccia and sauce rouille

**Sommersalat mit Burrata, Aprikose und Mandel** 12,50 €

Gezupfte Blattsalate mit cremigem Burrata, gegrillten Aprikosen, gerösteten Mandeln und Basilikumpesto

**Summer Salad with Burrata, Apricot and Almond**

Tender mixed leaf lettuce with creamy burrata, grilled apricots, toasted almonds, and basil pesto.

**Herzhafte Kartoffelwaffel** 13,50 €

mit sautierten Pfifferlingen, hausgeräuchertem Landschinken, Crème Fraîche und Schnittlauch

**Savoury Potato Waffle**

with sautéed chanterelles, house-smoked country ham, crème fraîche and chives

**Französische Zwiebelsuppe** 7,80 €

mit geröstetem Sauerteigbrot und geschmolzenem Comté

**French onion soup**

with toasted sourdough bread and melted Comté cheese

**Cremige Ofentomatensuppe** 7,80 €

mit geröstetem Focaccia, Stracciatellakäse und Basilikumpesto

**Creamy Roasted Tomato Soup**

with toasted focaccia, stracciatella cheese and basil pesto

## ZUM HAUPTGANG

**Rotes Thai Curry** 22,00 €

mit knackigem Marktgemüse, knuspriger Frühlingsrolle, Jasmin Reis und gerösteten Cashewkernen

**Red Thai curry**

with market vegetables, a crispy spring roll, jasmine rice, and roasted cashew nuts

**Handgerollte Kalbsmaultaschen** 24,50 €

gebraten, mit Zwiebelschmelze, Pfifferling-Erbsengemüse, Kalbsjus und Belper Knolle

**Handmade Veal Maultaschen**

with caramelised onions, chanterelle and pea ragout, veal jus and Belper Knolle cheese

**Pochierter Kabeljau** 29,50 €

auf Blattspinat, mit sautierten Pfifferlingen, knusprigen Kartoffelwürfeln und Beurre Blanc

**Poached Cod**

on leaf spinach with sautéed chanterelles, crispy potato cubes and beurre blanc

**Kalbsgeschnetzeltes Züricher Art** 26,50 €

mit hausgemachtem Kartoffelrösti, glasiertem Sommergemüse und Kräuterschmand

**Veal Zürcher Geschnetzeltes**

sliced veal in a creamy white wine sauce, served with homemade potato rösti, glazed summer vegetables and herb sour cream

**Schweineschnitzel „Wiener Art“** 24,50 €

in Butterschmalz knusprig ausgebacken, mit hausgemachtem Kartoffel-Radieschen-Salat und kaltgerührten Preiselbeeren oder Frankfurter grüner Sauce

**Pork schnitzel “Viennese style”**

crispy fried in clarified butter, served with homemade potato-radish salad and cold-stirred cranberries or, alternatively, Frankfurt green sauce

**Zart geschmortes Kalbsbäckchen** 30,50 €

auf cremiger Parmesanpolenta mit gebratener Zucchini, Tomaten, Oliven, Thymianjus und Basilikumpesto

**Tender Braised Veal Cheek**

on creamy Parmesan polenta with sautéed zucchini, tomatoes, olives, thyme jus and basil pesto

**Zweierlei vom Rhöner Weidelamm** 33,50 €

Rosa gegarter Rücken und gebackene Lammpraline mit hausgemachten Parmesangnocchi, Bohnen-Artischockengemüse, Tomatensugo und Bärlauchpesto

**Duo of Rhön Pasture-Fed Lamb**

Pink-roasted rack of lamb and a crispy lamb croquette, served with homemade Parmesan gnocchi, green bean and artichoke vegetables, tomato sugo and wild garlic pesto

**„Steak au Poivre“** 33,00 €

Medium gegartes Entrecôte mit knusprigen Pommes und Pfefferrahmsauce

**„Steak au poivre“**

Entrecôte with crispy fries and peppercorn cream sauce

**Knuspriges Cordon Bleu** 30,50 €

Vom Perlhuhn, gefüllt mit Rosmarinschinken und Comté, dazu glasiertes Sommergemüse, hausgemachte Pommes dauphines und Cognacrahmsauce

**Crispy Guinea Fowl Cordon Bleu**

filled with rosemary ham and Comté cheese, served with glazed summer vegetables, homemade pommes dauphine and cognac cream sauce

## ALS SNACK

### Caesar Salad

mit knusprigem Bacon, pochiertem Ei, Croûtons und gehobeltem Parmesan

15,00 €

...mit knusprig gebackener Hähnchenbrust

+4,50 €

**Caesar Salad**

with crispy bacon, poached egg, croutons, and Parmesan  
+ with crispy baked chicken breast

**Club Sandwich mit Pommes frites** 18,50 €

mit Hähnchenbrust, Speck, Ei, Tomate und Gurke

**Club Sandwich with French Fries** with chicken breast, bacon, egg, tomato, and cucumber

**Original Elsässer Flammkuchen aus dem Steinofen** 13,50 €

klassisch mit Zwiebel und Speck

vegetarisch mit Gemüse und Fetakäse

**Original Alsatian Flammkuchen** from the Stone Oven

– Classic with onions and bacon

– Vegetarian with vegetables and feta cheese

## ZUM DESSERT

**Feiner Schokoladengugelhupf** 10,50 €

mit eingelegten Kirschen, hausgemachtem Kirschsorbet,  
erfrischender Quarkmousse und Mandelkrokant

**Fine Chocolate Gugelhupf**

with marinated cherries, homemade cherry sorbet,

light quark mousse and almond brittle

**Handgerollter Marillenknödel** 10,00 €

mit gerösteten Butterbröseln, Vanillesauce und Joghurteis

**Handmade Apricot Dumpling**

with toasted butter crumbs, vanilla sauce

and yoghurt ice cream

**Hausgemachter Windbeutel mit Knusperkruste** 10,00 €

dazu marinierte Erdbeeren, Vanillecrème, Erdbeersorbet,  
frische Minze und Pistazien

**Homemade Choux au Craquelin**

with marinated strawberries, vanilla cream, strawberry sorbet,

fresh mint and pistachios

**Espresso Affogato** 6,80 €

mit feinem Haselnusseis

Espresso Affogato with hazelnut ice cream

**Schokoladeneis aus 70% Zartbitterschokolade** 5,80 €

Mit hausgemachtem Eierlikör und Knusperwaffel

**70% Dark Chocolate Ice Cream**

With homemade eggnog and a crispy wafer

**Feine Käseauswahl vom Tölzer Kasladen** 14,50 €

mit rotem Zwiebelchutney und hausgemachtem Früchtebrot

**Fine cheese selection from the Tölzer Kasladen**

with red onion chutney and homemade fruit bread