

Feldmochinger Hof

WILLKOMMEN



Sehr verehrte Gäste,

der Feldmochinger Hof bedankt sich für Ihr Interesse und bietet Ihnen den perfekten Rahmen um prachtvolle Bankette, Hochzeiten, Firmenveranstaltungen, private Feiern mit Gästen, Familie und Freunden zu einem unvergesslichen Erlebnis werden zu lassen. Auf den folgenden Seiten finden Sie unsere Vorschläge aus der kalten und warmen Küche und aus unserer Patisserie.

Wir empfehlen Ihnen, sich für eine gemeinsame Speisenfolge mit maximal 3 Hauptgerichten zur Auswahl zu entscheiden, um den gewünschten festlichen Rahmen zu gewährleisten!
Gerne berücksichtigen wir über unser Angebot hinaus Ihre individuellen Wünsche.

Sollten Sie Hotelzimmer für Ihre Gäste benötigen, bieten wir Ihnen gerne spezielle Arrangements an.



Für Bankettabsprachen stehen wir, Sandra Rettinger und Ludwig Rettinger sehr gerne zur Verfügung.

Bitte vereinbaren Sie telefonisch oder persönlich einen Termin mit uns, da wir Ihnen sonst keine Absprache garantieren können.

Telefon: 089-312106 ■ Telefax: 089-31210800
kontakt@feldmochinger-hof.eu
www.feldmochinger-hof.eu
Feldmochinger Hof, Feldmochinger Str. 389, 80995 München

Öffentliche Verkehrsmittel: U-Bahn 2 und S-Bahn 1
Haltestelle Feldmochinger Bahnhof
Großer Parkplatz direkt vor dem Haus!

Diese Vorschläge gelten ab 25.02.2014

Alle anderen Unterlagen verlieren ihre Gültigkeit!

Unsere Preise verstehen sich inklusive 19% MwSt. und Bedienungsgeld.

Preisänderungen vorbehalten!



Hotel & Gasthof

Stand Februar 2014



Feldmochinger Hof

Hotel & Gasthof



VORSPEISEN

Blattsalate der Saison mit gebratenen Pilzen und Speckkrusteln
€ 8,80

Cocktail von Büffelmozzarella und Strauchtomaten eingelegt
in Balsamicodressing mit Rucola, Oliven und Basilikum
€ 9,80

Lauwarmes, geräuchertes Forellenfilet mit Apfelkren,
kleinem Salatnest und Schnittlauchbrot
€ 9,90

Hausgemachtes Lachstartar mit knusprigen Reiberdatschi,
Salatbouquet und Caipirinhacreme
€ 10,80

Gebratener Ziegenkäse im Speckmantel
auf Rucola-Feldsalat in Balsamico-Olivenöldressing
€ 10,80

Gebratenen Flugentenbrust auf Feld-Friséesalat, Madeirajus und Kartoffel-Apfelpüree
€ 11,80

Hausgemachte Tafelspitzsülze mit Kürbiskernvinaigrette & Feldsalat
€ 11,50

Garnelencocktail, marinierte Garnelen im Glas serviert
mit Mango-Cocktailsauce, dazu ofenfrisches Baguette
€ 11,80

Angemachtes Tartar vom bayrischen Ochsen mit Bauernbrot und Butter
€ 11,80

»Italienische Sauerei«

Melonenkugel mit Parmaschinken, Bruschetta mit Tomaten, gegrillte
Riesengarnele, Fenchelsalami und Büffelmozzarella, dazu Ciabattauswahl
€ 12,50



Feldmochinger Hof

Hotel & Gasthof



KRAFTBRÜHEN

mit Einlagen nach Wahl:

Grießnockerl	€ 3,40
Kräuterpfannkuchenstreifen	€ 3,40
Bratnockerl	€ 3,40
Kaspressknödel	€ 3,60
Münchener Stadtschreibersuppe <small>(mit kleinem Breznknödl und Weißwurstradl)</small>	€ 4,50
Festtagssuppe <small>(mit verschiedenen Einlagen)</small>	€ 4,70
Wildkraftbrühe mit Pistaziennockerl	€ 5,80

GEBUNDENE SUPPEN

Rucolaschaumsuppe mit kleinem Tomatenbruschetta
€ 4,70

Tomatencremesuppe mit Gin, Sahnehaube und gerösteten Mandeln
€ 5,20

Meerrettichcremesuppe mit Lachsrosette
€ 5,80

Getrüffelte Kartoffelsamtsuppe mit Kalbfleischpflanzerl
€ 6,20

Gelbe Thai-Currysuppe mit Garnelen, Glasnudeln und Koriander
€ 6,80



Feldmochinger Hof

Hotel & Gasthof



VEGETARISCHE GERICHTE

Asiatisches Gemüsecurry in pikanter Sauce mit Basmatireis
€ 11,50

Hausgemachte Pasta mit Ricotta & Spinat gefüllt in nussiger
Butter mit gehobeltem Parmesan und Kirschtomaten
€ 10,20

FISCHGERICHTE

(Auch als Zwischengang möglich, Preis auf Anfrage)

Rotbarschfilet in Butter gebraten auf Schmorgurken
in leichter Senfsauce, dazu Patnareis
€ 15,20

Duett vom Lachs und Zander auf jungen Blattspinat
mit leichter Meerrettichsauce, dazu Butterkartoffeln
€ 15,80

Frisches isländisches Filet vom Saibling auf Schnittlauchsauce
dazu buntes Gemüsebouquet und Kartoffel-Sahnepüree
€ 16,80

Filet vom loup de mer mit frischem Knoblauch und Kräutern
in Olivenöl gebraten auf mediterranem Gemüse, dazu Rosmarinkartoffeln
€ 17,90

Sankt Petersfischfilet auf Fenchelgemüse in Safran Dillsauce, dazu wilder Reis
€ 18,50

Salim Bocca vom Seeteufel (mit Parmaschinken und Salbei)
auf Proseccoschaum, dazu Zuckerschoten und hausgemachte Pasta
€ 18,90



Feldmochinger Hof

Hotel & Gasthof



FLEISCHGERICHTE

„Böfflamott“ vom Schulterscherzl mit Semmelknödel
und hausgemachten Preiselbeeren
€ 13,20

Portion frische bayrische Hausente vom Geflügelhof Lugeder
dazu Apfelblaukraut oder Selleriesalat und Kartoffelknödel
€ 14,50

Feldmochinger Hof Schmankerl Teller
gefüllte Spanferkelbrust und Bauernente ausgelöst
mit Bayrisch Kraut und kleinem Kartoffelknödel
€ 14,90

Hofschnitzel vom „Schwäbisch Hällischen Landschwein“
mit Sauce Remoulade und Kartoffel-Gurkensalat
€ 12,80

Vögerl vom Schwäbisch Hällischen Bioschwein
(Schnitzel mit Kalbsbrat gefüllt)
dazu Cognacrahmsauce, Vichy-Karotten und Erbsenpüree
€ 14,80

Original Wiener Tafelspitz mit kalter Schnittlaucsauce,
Gemüwestreifen, Apfelkren, jungem Blattspinat und Röstkartoffeln
€ 14,80

Fiaker Rostbraten aus der irischen Jungbullenlende
mit geschmorten Zwiebeln, Sauerrahm, grünen Bohnen und Röstkartoffeln
€ 16,90



Feldmochinger Hof

Hotel & Gasthof



Grillteller, verschiedene Medaillons
dazu Sauce Bearnaise, Grilltomate,
kleines Gemüse und Kartoffelkroketten
€ 16,80

Duett vom Jungbullen
geschmorte Schulter und gebratenes Filet
in Rotweinsauce dazu buntes Marktgemüse & Kartoffelpüree
€ 18,90

Milchkalbslendchen in getrüffelter Rahmsauce
dazu buntes Gemüse der Saison und Butternudeln
€ 18,90

WILDSPEZIALITÄTEN

(saisonbedingt)

Hirschkalbsgulasch in Wacholdersauce
mit Preiselbeerbirne, Rahmpilzen und Spinatspätzle
€ 14,80

Gebratenes Hasenrückenfilet auf Portwein-Pfefferkirschen
mit Romanescoeröschen und Mandelbällchen
€ 16,80

Medaillons vom Hirschkalbslendchen in der Haselnußkruste auf
Preiselbeersauce, dazu Schwarzwurzelgemüse und Butterspätzle
€ 19,50



Feldmochinger Hof

Hotel & Gasthof



NACHSPEISEN

Hausgemachter Apfel-Topfenstrudel mit Vanilleeis

€ 5,50

Hausgemachte Apfelkücherl in der Mandelkruste mit Vanilleeis

€ 5,50

Panna cotta mit roter Beerengrütze

€ 5,80

Palatschinken "Sissy" mit Marzipan gefüllt
dazu Erdbeersauce und Vanilleeis

€ 6,20

Warmer Schokoladenkuchen
mit flüssigen Kern und Eierlikörsabayon

€ 6,50

Tannenhonigeisparfait mit frischen Früchten der Saison

€ 6,00

Hausgemachtes Orangen-Tiramisu mit frischen Erdbeeren

€ 6,50

„Dessert - Buffet“ ein Potpourri aus der süßen Küche

€ 7,80



Feldmochinger Hof

Hotel & Gasthof



KLEINE APPETITMACHER ZUM APERITIF

Snacks zum Empfang

Mini Leberkäsemmeln mit süßen Senf

€ 1,50

Mini Kümmelweckerl mit Nürnberger Rostbratürstl

€ 1,80

San Daniele auf Grissini gewickelt

€ 1,80

Flammkuchen mit Lauch und Schinken auf Holzbrett serviert

Pikant gefüllte Croissants

€ 1,80

Baby Tomaten mit Frischkäse gefüllt (leicht pikant)

€ 1,80 (3 Stück)

Gebackene Riesengarnelen im Tempurateig

€ 2,20

Canapés mit Räucherlachs, Schinken, Brie und Forellenfilet

€ 2,80

VARIATION AN BROTAUFSTRICH

Kräuterfrischkäse, Kürbiskernfrischkäse, Bayrischer Obatzda,
Tomaten-Rucolacreme, Griebenschmalz, Andechser Fassbutter

Dazu servieren wir ofenfrisches Brot.

Dreier Variation € 3,50 pro Person

WISSENSWERTES

Wichtige Hinweise für Ihre Veranstaltung:

Damit wir Ihnen die Speisen in bestmöglicher Qualität zubereiten können, bitten wir Sie, uns Ihre Menüauswahl 14 Tage und die Anzahl der Gäste spätestens 1 Tag vor Veranstaltungsbeginn verbindlich mitzuteilen.

Die von Ihnen bis 10:00 Uhr am Veranstaltungstag genannte Personenzahl gilt für uns als Berechnungsgrundlage.

Bei einer größeren Gesellschaft ab 15 Personen empfehlen wir Ihnen sich für ein gemeinsames Menü zu entscheiden.

Sollten Sie ein Essen à la carte vorziehen, so lassen Sie sich bitte unsere aktuelle Tageskarte geben.

Folgende Räumlichkeiten können wir Ihnen zur Verfügung stellen:

Kleiner Saal: max. 50 Personen
Großer Saal: max. 70 Personen
Kompletter Saal: max. 160 Personen
Restaurant: max. 80 Personen
Wirtsgarten: max. 80 Personen
Ludwig-Stub'n max. 100 Personen
(auch für Brautentführung geeignet)

Wir erlauben uns für gemischtes Brot, Butter, Schmalz und Frischkäse € 2,50 pro Person zu berechnen.

- Gerne erstellen wir Ihnen Menükarten zum Stückpreis von €2,50 -

Ihre Rechnung begleichen Sie bitte bei Veranstaltungsende in bar, mit EC-Karte oder per Überweisung innerhalb von 10 Tagen. Bei einer gewünschten Rechnungsstellung müssen wir auf eine Kostenübernahmeerklärung mit einer rechtsverbindlichen Unterschrift eines Geschäftsführers, sowie der vollständigen Anschrift bestehen.

Wir bitten Sie um Verständnis, dass das Einbringen von Speisen und Getränken nicht möglich ist.

Ab 1:00 Uhr berechnen wir pro Servicekraft € 25,00/Stunde zusätzlich.