



Menükarte



Restaurant - Biergarten - Erlebnisgastronomie
Events - Catering

Inhaber
Bernhard Söllner

info@wasserschloessl.de
www.wasserschloessl.de

Zum alten Wasserschloß
Am Stadtwall 15
D-84453 Mühldorf a. Inn

Fon 08631 1668980
Fax 08631 1668981
Büro 08631 1668982

Außerdem bieten wir:
Catering - Fingerfood - Equipment - Veranstaltungsorganisation

*Wir wünschen allen einen guten Rutsch
ins neue Jahr*

2023

*Bernhard Söllner
&*

das Wasserschloß-Team

Silvester

2022

Silvestermenü 2022

Beginn:

18:30 Uhr

Einlass:

ab 17:30 Uhr

Amuse Gueule

Gebackener Ziegenkäse
auf feinem Ratatouille (A/G/I/J)

Menü

Anti Pasti Variation
mit mariniertem Gemüse, Oktopus Salat,
Parmaschinken und Wildkräutern (A/C/G/I)

Aperitif

Bouvet, Cremant de Loire rosé

0,1l - 6,00 €

Weinempfehlung

2021 Traminer
Weingut Nimmervoll
Wagram/ Österreich

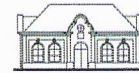
0,75l - 32,00 €

2020 Lareith Lagrein Riserva
Kellerei Kaltern
Alto Adige/ Italien

0,75l - 48,00 €



Blumenkohlsamtuppe mit Fregula Sarda
und Berglinsen (D/G/I)



Angeräuchertes Seeteufelfilet
auf Petersilienrisotto und Safranschaum



Apfel-Quittensorbet



Rosa gebratene Perlhuhnbrust (A/G/I)
mit Süßkartoffelpüree, Rahmwirsingbällchen,
Zwiebelkonfit und Calvadosjus



Schokoladentarte und Cassis Mousse
mit frischen Beeren (A/C/G)

Menüpreis:

81,00 €

Zusatzstoffe:

1.) mit Farbstoff 2.) mit Konservierungsstoff (Emulgator) 3.) mit Antioxidationsmittel (Stabilisator)
4.) mit Geschmacksverstärker 5.) mit Schwefeldioxid 6.) mit Schwärzungsmittel 7.) mit Phosphat
8.) mit Milcheiweiß 9.) koffeinhaltig 10.) chininhaltig 11.) gewachst (frische Früchte)
12.) mit Taurin 13.) enthält eine Phenylalaninquelle (ist z. B. bei Aspartam anzugeben)
14.) Süßungsmittel

Allergene:

A. gluteinhaltige Getreide B. Krebstiere C. Eier D. Fisch E. Erdnüsse
F. Soja G. Milch H. Schalenfrüchte I. Sellerie J. Senf
K. Schwefeldioxid und Sulfite L. Sesamsamen M. Lupinen N. Weichtiere