

### Süßes zum Abschluss

*Eiskaffee mit Vanilleeis und Sahne*

7.20 €

*Gemischte Eis - 3 Kugeln nach Wahl mit Sahne*

6.50 €

*Millirahmstrudel mit Bourbonvanillessauce und Sahne*

7.90 €

*Apfelstrudel mit Bourbonvanillessauce und Sahne*

7.90 €

*Frische Auszogne mit Puderzucker*

3.90 €

*Kaiserschmarrn*

*mit Blaubeerragout und Vanilleeis*

11.50 €

*Mousse au Chocolat mit marinierten Erdbeeren*

7.90 €

*Creme Brulee mit Sorbet und frischen Früchten*

7.90 €

*Lauwarmer Schokoladenkuchen mit weißem Kern,  
hausgemachtem Mangosorbet und frischen Früchten*

10.80 €

## Schlossschänke Blutenburg



*Liebe Gäste,*

*wir freuen uns, Sie wieder in der  
Schlossschänke Blutenburg begrüßen zu dürfen.*

*Schön dass Sie wieder da sind  
& Bleiben Sie gesund!*

*Schloss Blutenburg GmbH – Seldweg 15 - 81247 München  
Telefon 089 / 8 11 98 08 - Fax 089 / 81 00 95 72  
[www.schlossschaenke-blutenburg.de](http://www.schlossschaenke-blutenburg.de)*

## Vorspeisen und Salate

*Hausgebeizter Lachs mit Honig-Senf-Sauce,  
roh mariniertem Kohlrabi und kleinem Kartoffelrösti*  
14.80 €

*Blutenburger Festtagsuppe  
Rinderkraftbrühe mit gefülltem Pfannkuchen,  
Grießnockerl und Gemüse*  
6.80 €

*Vitello Tonnato mit Kapern  
und mariniertem Rucola*  
14.80 €

*Sommerliche Blattsalate mit kleinen Schnitzeln  
und gebratenen Pfifferlingen*  
16.80 €

*Mit Honig und Thymian gratinierter Ziegenkäse auf bunten  
Blattsalaten mit glacierten Aprikosenspalten und Pinienkerne*  
14.80 €

## Hauptgerichte

*Viertel ausgelöste Bauernente vom Lugederhof  
mit Zwetschgenblaukraut und Kartoffelknödel*  
15.- €

*Gebackene Zucchini Blüten  
auf Basilikum-Risotto*  
15.- €

*Gebratene Lachsforelle mit Trüffelsauce,  
Sommergemüse und Bohnenpüree*  
22.80 €

*Kotelett vom Duroc-Schwein in Nussbutter sautiert  
mit Apfel-Senfkor-Sauce, buntem Marktgemüse und  
Kartoffelgratin*  
23.80 €

*Kalbsleber mit glacierten Aprikosenspalten, Pinienkernen,  
Sommergemüse und Kartoffelpüree*  
19.80 €

*In Zweigelt geschmorter Rinderbraten mit Pinienkernen  
und Gemüse-Perlgraupen-Risotto*  
19.80 €