

★★★ Kirchen wirt

Hotel • Bayerisches Wirtshaus • Restaurant • Festsaal

Hochzeit, Festtag & Jubiläum

Wir freuen uns, dass Sie sich entschieden haben,
Ihren schönsten Tag bei uns zu verbringen!

Wir von der Familie Dick und unsere Mitarbeiter
werden alles dafür tun, ein wunderschönes
Fest für Sie auszurichten!

Kirchenweg 6 - 94154 Neukirchen vorm Wald - Tel. +49 (0)8504 3035
www.kirchenwirt-neukirchen.de

Sektempfang

Flasche Sekt <i>halbtrocken oder lieblich</i>	0,75 l
Flasche Prosecco	0,75 l
Aperol Spritz	0,2 l
Hugo	0,2 l



Empfang mal bayerisch

10 l Fässchen Bier oder Pils
dazu Bier-Aperitivgläser 0,2l

Pils oder Innstadt 700er 0,33 l
in der Eiswanne serviert



Zum Einstieg Fingerfood

Verschiedene Bauernbrot-Schnitterl
wie z. B. mit Schinken, Käse, Griebenschmalz, Salami, Lachs u.a.

Bayerische Schmankerl im Glas
dazu Partygebäck

Hausgemachte Käsestangen
vom Blätterteig

Menüvorschläge

Menü 1

Kartoffel-Lauchcremesuppe mit Croutons

Schweinefilet im Speckmantel auf Schalottenweinsauce,
mit Mandelbroccoli und Kartoffelgratin

Waldbeerenmousse auf Heidelbeersauce mit Vanilleeis



Menü 2

Rinderkraftbrühe mit Schinkenschöberl und Griesnockerl

Filet vom gebratenen Zander auf Schmortomaten
mit Petersilienkartoffeln

Topfenstrudel mit Vanillesauce und Erdbeereis



Menü 3

Kürbiscremesuppe

Kalbsrückensteak rosa gebraten mit Kräuterkruste,
auf Sherrysauce dazu Kartoffelkrapfen und Romanesco

Dreierlei Eispralinen

Suppen

Niederbayerische Hochzeitsuppe

mit Einlagen-Dreierlei

Rinderkraftbrühe mit hausgemachten Einlagen:

Fleischstrudel

Leberspätzle

Speckknödel

Leberknödel

Griesnockerl

Lebernockerl

Kräuterpfannkuchen

Schinkenbisquitschöberl

Broccolicremesuppe

Spargelcremesuppe

Gemüsecremesuppe

Champignoncremesuppe

Kürbiscremesuppe



Vorspeisen:

Honigmelone

mit rohem Schinken

Tafelspitzsülze

mit Kernöl und Salatbouquet

Geräuchertes Forellenfilet

mit Weißbrot

Vorspeisenteller „Neptun“

mit geräuchertem Lachs und Heilbutt auf Feldsalat mit Weißbrot

Schinkenröllchen

gefüllt mit Spargel

Blattsalate in Balsamicodressing

mit Mozzarella-Kugeln, Seranoschinken und Weißbrot

Hauptgerichte vom Schwein

Schweinelenochen in Schwammerlrahmsoße

mit hausgemachten Spätzle und Salat

Schweinelenochen in feiner Rahmsoße

mit frischen Champignons oder Pfifferlingen (Saison), dazu hausgemachte Spätzle

Schweineschnitzel „Wiener Art“

mit Pommes frites und Salat

Schweinemedallions mit frischen Rahmchampignons

grünen Nudeln und Salat

Schweinemedallions mit Bayerwaldpilzen

Kroketten und Salat

Schweinefilet in Calvadossoße

mit Apfelstücken, buntem Gemüse, Kartoffelkroketten und Salat

Cordon bleu

mit Buttergemüse, Herzoginkartoffeln und Salat

Schweinefilet im Kräutermantel

auf leichter Käsesoße, mit Buttergemüse, Herzoginkartoffeln und Salat

Knusprig gebratenes Spanferkel

in Schwarzbiersoße, mit Knödelduett und Salat

Spanferkerl-Karree auf Dunkelbiersoße

mit Brezenknödel und Salat

Hauseingelegter Surbraten

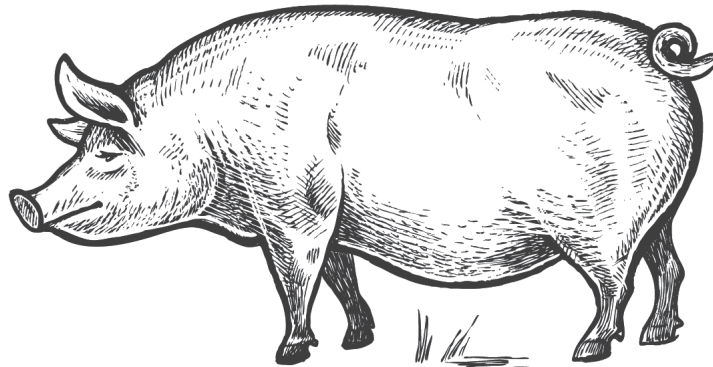
mit Knödel und Salatteller

Schweinebraten

mit Knödel und Salat

Bratenteller mit ofenfrischem Schweinebraten und Surfleisch

mit zweierlei Knödel und Salat



Hauptgerichte vom Kalb

Kalbsbraten in feiner Rahmsoße

mit Karottengemüse, Semmelknödel und Salat

Wiener Schnitzel vom bayerischen Milchkalb

mit Bratkartoffeln, Preiselbeeren und Salat

Kalbs Cordon bleu

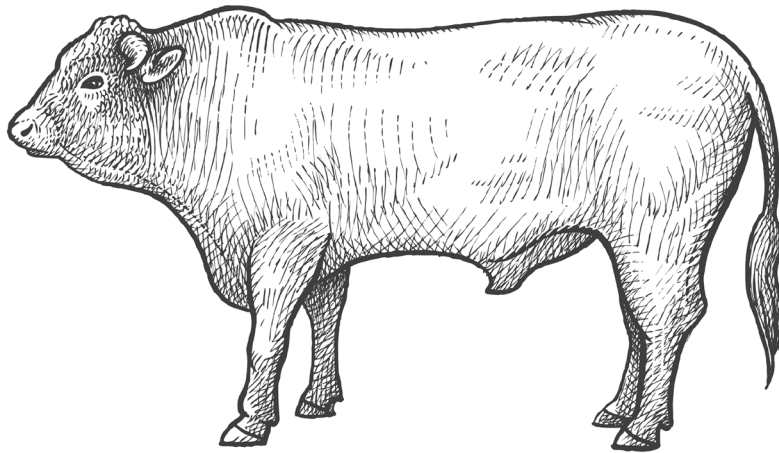
gefüllt mit Bergkäse und Südtiroler Speck, dazu Rosmarinkartoffeln und Salat

Zarte Kalbslendenchen in Calvadosrahmsoße,

mit Herzoginkartoffeln und Salat

Kalbslendenchen mit frischem Stangenspargel, (saisonell)

auf Sauce Hollandaise mit Salzkartoffeln und Salat



Hauptgerichte von Rind

Bayerischer Sauerbraten

in feiner Sauerrahmsoße, mit Knödel und Salat

Burgunderbraten in RotweinsöÙe

mit Knödel und Salat

Rinder-Tafelspitz

in Meerrettichsoße, mit Salzkartoffeln und Salat

Hauptgerichte vom Geflügel

Puten Cordon bleu

mit feinem Gemüse, Herzoginkartoffeln und Salat

Zarte Perlhuhnbrust gefüllt

mit Pilzfarce auf Basilikumsoße, mit Kartoffel-Birnengratin und Salat

Truthahnschnitzel gefüllt

mit Schinken und Bavaria blue, auf Rahmgemüse mit Bratkartoffeln und Salat

Putenmedaillons in Curryrahmsoße

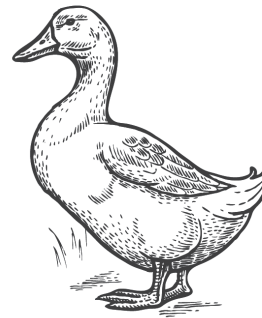
mit gebackenen Früchten, Butterreis und Salat

Resch gebratene Gänsebrust

in Orangensoße, mit Blaukraut, Reibeknödel und Salat

Resch gebratene Entenbrust

in Orangensoße, mit Blaukraut, Reibeknödel und Salat



Hauptgerichte vom Wild

Rehbraten in Wacholderrahmsoße

mit Preiselbeere gefüllter Williamsbirne, Serviettenknödel und Salat

Hirschkalbsbraten in Wacholderrahmsoße

mit Blaukraut, Semmelknödel und Salat

Wildschweinbraten in feiner Rahmsoße

mit Knödel und Salat

Gulasch vom heimischen Wild

mit Preiselbeere gefüllter Williamsbirne, hausgemachten Spätzle und Salat



Hauptgerichte vom Fisch

Zanderfilet in Butter gebraten,
auf Bavaria blue Spinat, mit Dillkartoffeln und Salat

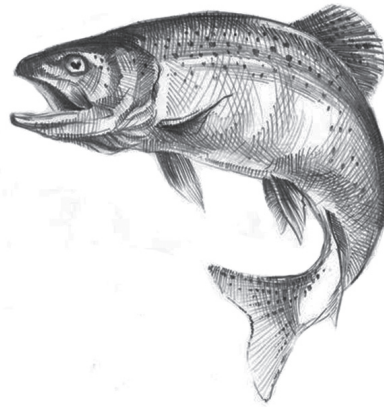
Lachssteak gebraten mit Sauce Hollandaise
Broccoliröschen, Butterkartoffeln und Salat

Forellenfilet oder Saiblingsfilet „Müllerin Art“
in Zitronenbutter gebraten, mit Dillkartoffeln und Salat

Gebratener Wolfsbarsch
auf Safranrisotto mit Zuckerschotten und kleinem Salatteller

Pochiertes Lachssteak
auf feinen Bandnudeln mit Gemüsestreifen, Ruccola und Salat

Viktoria Barschfilet
*auf Hummersoße, mit Dillkartoffeln
und Salat*



Hauptgerichte Vegetarisch

Bandnudeln mit Tomatenpesto
Zucchini und Salat

Blumenkohl „Polnisch“
mit Salzkartoffeln und Salat

Tagliatelle in Sahnesoße
mit Gemüsestreifen, frischen Champignons und Salat

Bunter Salatteller
mit Mozzarella, Ei und Weißbrot

Rahmschwammerl
mit Semmelknödel und Salat

Dessert

Vanilleeis

mit warmen Himbeeren oder Waldbeeren

Mousse von weißer oder dunkler Schokolade im Glas

mit hausgemachtem Konditoreis nach Wahl, dazu frische Früchte der Saison

Pfirsichparfait und Schokoküchlein

auf Fruchtsoße, garniert mit frischen Früchten

Coupe Dänemark,

Vanilleeis mit heißer Schokoladensoße

Gemischter Eisbecher

mit Sahne

Bananensplit

Banane mit Vanilleeis, Sahne und heißer Schokoladensoße

Vanilleeis auf Obstsalat von frischen Früchten

in Grand Marnier und Sahne

Dessertteller mit zartschmelzender Fruchteiscreme

auf Soßenspiegel mit frischen Früchten und Sahne fein garniert

Warmer Apfelstrudel

mit Vanilleeis oder Vanillesoße

Apfelküchle

mit Zimtzucker bestreut, mit Vanilleeis

Eisbuffet

Preis nach Absprache

Kaffeetrinken

**Bis zu 60 Personen bei schönem Wetter
in unserem Gastgarten!**

„Brautstehlen“ im Zelt

Flasche Wein	0,75l
Flasche Sekt	0,75l
Flasche Prosecco	0,75l
Flasche Wasser	0,75l

Keine Zeltmiete - Knabbergebäck gratis

Zur später Stunde

Mitternachtsbuffet

auf Anfrage

Mitternachtsimbiss

Wurstsalat, Käsebrett, Schinkenplatte, Gulaschsuppe,
Currywurst und Partygebäck

Preis nach Bedarf

Hausgemachte Gulaschsuppe mit Brot

2 Stück Weißwürste mit ofenfrischer Breze

Pikanter Wurstsalat mit Brot

Schweizer Wurstsalat mit Brot

Gemischter Käseteller mit Butter und Brot

„Bayerwaldteller“ reich garniert

mit Schinken, Geräuchertem, Käse, frischem Obst und Partygebäck

