



Menüvorschläge -Der Hammerwirt- Weihnachtsfeiern 2019

Aperitifvorschläge

„Gin chilla gesprizt“

Kräuterspirituose mit Zitrus-Aromen auf Gin-Basis, aufgegossen mit Prosecco & Soda, serviert mit Rosmarin und Gurkenscheibe Glas 0,2 l 5,50

Unser Hauscocktail *„Granatapfel Sprizz“*

Granatapfelsaft und –sirup, aufgegossen mit Tonic Water und Prosecco mit Minze Glas 0,2 l 5,50

Unser Haus-Cocktail *„Arzak“*

Ein Schuss Amaretto und ein Spritzer Lime Juice auf Eis, aufgegossen mit trockenem Sekt und verfeinert mit duftender Orange. Glas 0,2 l 5,50

„Feigen-Minz-Fizz“ – hausgemachte Feigen und Minze in Sirup, aufgegossen mit Prosecco 6,50

„Heißer Hugo“ Glas 0,2l 5,50

Hausgemachter Glühwein

Haferl 5,50

Früchtepunsch (alkoholfrei)

Haferl 4,90

„Hammerwirt's SLYRS Egg Nogg“

Hausgemachter Eierpunsch – warm & schaumig – mit SLYRS Whisky vom Schliersee und Bergbauernsahne 6,90

„Warmer Aperol Sprizz“ mit Gewürzen

Haferl 5,90

**Unsere „Alpen Tidbits“- kleine Leckerbissen aus regionalen Zutaten
zum Aperitif**

„Ranner mit Goas Kas „

Gebackene Rote Bete mit Ziegenfrischkäse auf geröstetem Brot 2,90/Stück

Hausgemachtes „Beef Tatar“ vom Inzeller Weiderind – pikant angemacht
mit Bergbauern-Butter auf Bauernbrot 2,90/Stück

Lauwarm geräuchertes Chiemgauer Forellenfilet von der Fischzucht „Kaltenbrunn“ in Bergen
mit Preiselbeer-Meerrettich auf Weißbrot 2,90/Stück

Hammerwirt's „Bruschettini“ – Weißbrot mit Tomaten 2,50/Stück

„Gateaux Croix St. Robbelin“ – Würziger Aperitifkuchen nach Schweizer Rezept
mit Bergbauernkäse, Inzeller Speck und Oliven 2,50/Stück

Gerne erstellen wir Euch mit diesem Alpen-Fingerfood ein kleines Snack-Bufferet

Dafür bitten wir Euch maximal 3 verschiedene Sorten auszusuchen.

Die Abrechnung unserer „Alpen Tidbits“ erfolgt lt. bestellter Stückzahl
bzw. lt. bestellter Personenzahl./ Mindestbestellmenge pro Sorte 40 Stück





Unsere Menüvorschläge

Bei Weihnachtsfeiern bieten wir ein einheitliches Menü mit jeweils 1 Gericht pro Gang an.

Selbstverständlich ist eine vegetarische Alternative auf Vorbestellung im Hauptgang möglich.

Vorspeisen

Geräucherte Entenbrust mit Limetten-Mayonnaise
Birnen-Vogersalat und Walnüssen 12,50
(Vogersalat nach Verfügbarkeit)

Pastrami vom Chiemgauer Rind mit pochiertem Landei,
hausgemachter Sauce Hollandaise und Ruccola auf Kartoffelwaffel 13,50

Kleiner „Caesarsalat“ mit gebratener Hähnchenbrust, Brotchips und Bergkäsespähne 9,50

Bunter „Babyleaf“ - Salat mit Kerndln,
Croutons und unserem Hausdressing 5,50
Auf Wunsch mit gebratenen Seawater Riesengarnelen + 3,50 je Stück

Bruschetta mit sautierten Kirschtomaten und frischem Basilikum
auf geröstetem „Tiroler-Brot“ 7,90

Geräuchertes Chiemgauer Saiblingsfilet auf kleinem Reiberdatschi
vom Butternut-Kürbis mit Wasabi-Dip 14,50

Hausgemachte Fischpflanzerl
auf Gurkensalat mit Chili & Erdnüssen 9,80

Hausgebeizter Lachs auf Krautsalat
mit Honigsenfauce und Kartoffelrösti 12,50

Tatar von der Lachsforelle
mit Sauerrahm & Lauchzwiebeln, Butter und Gebäck 10,50

Hammerwirt's POKÉ vom Lachsforellenfilet
mit Wakame, Sesam und Sojasauce an mariniertem Sushireis 12,50

Wildfleischpflanzerl mit Preiselbeerdip auf Kürbis-Kartoffelmousseline 10,90



Suppen

„Ranner Süpperl mit Kren-Obers“
(Rote Bete Suppe mit Meerrettich-Sahne) 5,50

„Sellerierahmsuppe mit Brenz'n-Croutons“ 5,50

Maronicremesüpperl mit Croutons 5,90

Schinkenschöberlsuppe 5,50

Grießnockerlsuppe 5,50

Petersilienwurzelsüpperl mit Kräuterpesto 5,90

Sauerkrautrahmsüpperl mit gratinierter Blutwurst Schnitte 5,90

Leichte Kartoffelrahmsuppe mit Speck-Chip 5,50

Kokos-Kürbissuppe mit gerösteten Kürbiskernen 5,50

„Thai Style Duck Broth“ - Entenbouillon mit Entenbrust, Glassnudeln,
Sojasprossen, Chili, Limette und Koriander 6,90

„Meeresfrüchte Minestrone“
mit Venusmuscheln, Kammuscheln und Garnele 9,50



Hauptgerichte

Chiemgauer Spanferkelbraten
mit Bayerisch Kraut und abgeschmolzenen Brez'n-Topfenknödeln 16,50

Unser Hammerwirt Klassiker: „*Schmiedteller*“ – Schweinefilet vom Grill mit Rahmschwammerln
und hausgemachten Spätzle 19,50

Schweinefilet „Bulgogi“ im Ganzen Rosa gebraten mit Sesam-Birnen-Marinade
und Kartoffelrösti 19,50

Rinderschmorbraten vom Inzeller Rind in Burgundersauce mit Blaukraut und Semmelknödel 16,90

Rahm-Rinderschmorbraten „Esterhazy“ vom Chiemgauer Rind mit Wurzelgemüse und Kroketten 16,90

Hausgemachte Rindsroulade vom Inzeller Rind mit Rahmgemüse und gebuttertem Kartoffelpüree 16,90

„*Boeuf Bourignon*“ – Rindfleischwürfel vom Inzeller Rind mit Speck und Karotten in Rotweinsauce
geschmort mit gebratenen Champignons & Kartoffelrösti 15,90

Scheibe vom Roastbeef vom hausgereiften Chiemgauer Alpenrind – im Ganzen gebraten -
mit Sauce Bearnaise, buntem Gemüse und Gratinkartoffeln 27,50

Rinderfilet vom hausgereiften Chiemgauer Alpenrind
mit confiertem Gemüse und gebratenen Kartoffelgnocchi 35,00

Rinderfilet in Zweigelt pochiert, mit Vanille-Karotten auf gebuttertem Kartoffelpüree 35,00

Fisch

Lachsfilet mit hausgemachter Sauce Hollandaise
auf Blattspinat mit Risolée-Kartoffeln 19,80

Doradenfilet auf Amalfi-Zitronen-Risotto mit Süßkartoffelchip 19,80

Zanderfilet auf Rote Bete Kartoffel-Püree mit Zitronenschaum 18,90

Frische Forelle „Müllerin Art“ im Ganzen serviert, dazu Zitronenbutter und Kartoffeln 21,00



Weihnachtsgeflügel mal anders

Unsere Version eines „**Hoisin Duck Burger**“
mit Enten-Patty mit Cheddar-Käse im Brioche Burger Bun
mit knackigem Blaukrautsalat, Rauke, unserer Knoblauch Mayonnaise,
Spiegelei und Hoisin BBQ Sauce. Serviert mit Fritten.
16,90

Gebratene Entenbrust (Sous Vide gegart)
mit gebratenem Roten Chicoree, Sauerkirschsauce und Kartoffelgratin 19,80

¼ Bauernente mit Apfelblaukraut und Kartoffelknödel 17,90

½ Bauernente mit Apfelblaukraut und Kartoffelknödel 19,50

Hähnchenbrust – saftig gebraten
mit Honig-Thymian-Glasur, Ingwerkarotten, und Kartoffelgratin 17,90

Pikantes Wildgeschnetzeltes
in Rahmsauce mit Schwammerln, Kartoffelplätzchen und Salat 22,80

Wildragout von Hirsch und/oder Reh (nach Verfügbarkeit) aus einheimischer Jagd mit gebratenen
Champignons, Blaukraut und Semmelknödel 19,20

Vegetarisch/Vegane Speisen

Spinatknödel mit zerlassener Butter, Kirschtomaten und Bergkäse 13,90

Gebackene Süßkartoffel mit Limetten-Ingwerdressing, Ruccola, Bergbauern-Schmand
und gerösteten Mandeln 14,90

Kichererbsen-Curry mit Gemüse in Kokos-Currysauce mit Duft-Reis 14,90

Hausgemachte Kartoffelpflanzerl mit gebratenem Gemüse und Zitronenschaum 13,90

„Hammerwirts Daal“ – Cremiger Curry-Linseneintopf mit Gemüse, sautierten Kirschtomaten und
hausgemachtem Naan-Brot 14,90



Desserts

“Crème Brûlée” mit Cassissorbet 7,90

Südtiroler Schokokuchen – lauwarm im Glas –mit Weißbier-Sabayon 8,50

Gefüllter Bratapfel mit Riesling-Schaumsauce 6,90

G’stockte Bergbauernsahne (Panna Cotta) mit marinierten Gewürzkirschen 6,90

Klassiker I: Unser Mousse au chocolat von dunkler Schoki mit Mangosauce 7,90

Klassiker II: Hausgemachte Bayerisch Krem mit Fruchtspiegel 6,90

Dessertvariation mit „Schlosserbuam“ (mit Marzipan gefüllte Pflaumen im Backteig), G’stockte Bergbauernsahne (Panna Cotta), Himbeersorbet & Florentinersplitter 12,50

Hausgemachte Tassen-Buchteln mit Walnuss-Birnensalat und weißes Schokoeis 8,90

Karotten-Walnusskuchen mit Limetten-Mascarpone-Creme 5,90

Mohnschmarrn mit glacierter Rotweinbirne 8,90

Hausgemachter Zwetschgenstrudel mit Amaretto-Sabayon 8,90

Dessertbuffet

Gerne präsentieren wir Ihnen und Ihren Gästen statt einem einheitlichen Dessert ein Dessertbuffet

Dessertbuffet mit Kaiserschmarrn, Topfenstrudel, g’stockte Bergbauernsahne, Salat von frischen Früchten

14,90 pro Person

Der Hammerwirt!

Gasthof Hörterer

Käsebrett

Käse-Auswahl mit Bayerischen & Österreichischen Käsespezialitäten,
fruchtigen Senfcremes, Butter und Gebäck

12,50 pro Person

Mitternachtssnacks

Hammerwirt's Gulaschsuppe 6,50

2 Stück frische Weisswürste „vom Hirschbichler“ mit Brez'n & süßem Senf 5,90

„Currywurst“ mit unserer fruchtig-pikanten Currysauce und Brot 6,50

Die Abrechnung erfolgt lt. bestellter Stückzahl bzw. bestellter Personenzahl.



Katharina & Michael Hörterer
Hotel Gasthof Hörterer – Der Hammerwirt
Schmiedstraße 1
83313 Siegsdorf-Hammer
INFO@DER-HAMMERWIRT.DE
Telefon 08662 -6670