



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

„Heißer Hugo“ Glas 0,2l € 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

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

„Ranner mit Goas Kas „

Fein gehackte 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 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 und Brotchips € 9,50

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

Bruschetta mit sautierten Kirschtomaten und frischem Basilikum
auf geröstetem „Tiroler-Brot“ € 6,90

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

Hausgemachte Fischpflanzerl auf Gurkensalat mit Chili & Erdnüssen € 9,80

Gebeizter Lachs auf Krautsalat
mit Honigsensauce 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



Suppen

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

„Sellerierahmsuppe mit KartoffelStroh“ 5,50

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

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

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 Cheddarkäse im Brioche Burger Bun
mit knackigem Blaukrautsalat, Rauke, unserer Knoblauch Mayonnaise,
Spiegelei und Hoisin BBQ Sauce. Serviert mit Fritten.
15,90

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

¼ Bauernente mit Apfelblaukraut und Kartoffelknödel € 17,90

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



Desserts

“Crème Brûlée” mit Cassissorbet € 7,90

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

Gefüllter Bratapfel mit Riesling-Schaumsauce 6,90

Orangen-Tiramisu
mit Mascarpone, Bergbauern Topfen und Schokoladen-Moccasauce € 7,90

Limetten-Panna Cotta“ mit Ananas-Tatar € 6,90

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

Klassiker II: Hausgemachte Bayerisch Krem mit marinierten Sauerkirschen € 6,50

Dessertvariation mit „Schlosserbuam“ (mit Marzipan gefüllte Pflaumen im Backteig), Bayerisch Krem,
Himbeersorbet & Florentinersplitter € 12,50

Hausgemachte Tassen-Buchteln mit Walnuss-Birnensalat und Kaffee-Eis € 8,90

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

Mohnschmarrn mit glasierter 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, Panna Cotta, 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