

20  
JAHRE

## Jubiläums-Menü

von 21. - 29. März 2020

3-Gänge-Wahlmenü 20,- EUR

Das Menü servieren wir in der Zeit  
von 11.00 - 21.30 Uhr durchgehend.  
Nur Dienstag Ruhetag.

Reservierung empfohlen

### *20 Jahre - 20 Euro Menü*

Frühlingsrahmsuppe vom Bärlauch mit Croutons

oder

Weißbrotcrostini mit buntem Gemüse-Antipasti, Rucola und Parmesan



Maishendlbrüsterl gebraten in Speck-Salbeibutter auf Tomaten-Tagliatelle

oder

Saiblingsfilet mit Limette im Ofen gegart auf Dill-Gurkengemüse  
mit Flußkrebssen und Basmatireis



Mille Feuille von der Himbeere und weißem Schokoladenmousse

oder

Bio-Käseauswahl mit Oliven und hausgemachtem Nussbrot

*Guten Appetit wünscht Ihnen*

Ihre Familie Neuer mit Team

Seestraße 104 · 83209 Prien · Tel. 08051 609960 · [www.neuer-am-see.de](http://www.neuer-am-see.de)



20  
JAHRE

## König-Ludwig-II.- Abend

mit Lesung, Musik & Menü  
Donnerstag, 19. März 2020

Beginn 19.30 Uhr  
4-Gang-Menü 39,- EUR

Reservierung erbeten



### *König-Ludwig-Menü*

Es liest der  
Ludwig-II.-Biograf  
Marcus Spangenberg  
Geschichten vom  
König und was die  
Köche mit „Seiner  
Majestät“ erlebten.

Es spielen  
Brigitte Buckl  
und Heidi Martl  
auf ihren Saiten-  
instrumenten.

Gruß aus der Küche - Crostini mit Hühnerlebermousse



Vogelr Salat im Starkbier-Senfdressing mit Flußkrebse und Blinis



Klare Ochsenschwanzconsommé mit Trüffelockerl und Sherry



Geschmorte Kaninchenkeule mit Räucherspeck in Burgundersauce, dazu  
Kartoffelstampf und Mangold-Karottengemüse

oder

Filet vom Bachsaibling gebraten auf Mangold-Karottengemüse und Kartoffelstampf



Baiser-Eis-Schwan mit Curacao und Portugiesisches Törtchen