

UNSER
KULINARISCHER
KALENDER
2022



Liebe Gäste,

wir heißen Sie herzlich Willkommen im Hotel - und Restaurant Mainaublick.

Unser kulinarischer Kalender wird vorsorglich der aktuellen Corona Pandemie angepasst.

Gewisse Einschränkungen und strenge Hygienemaßnahmen werden uns leider noch weiter begleiten, doch wir werden Ihnen den Aufenthalt so schön wie möglich gestalten.

Wir sind bestens vorbereitet und freuen uns auf Ihren Besuch!

*Familie
Sernatinger*

Ihre Familie Sernatinger

OSTERMENÜ

16. & 18. April

Vorspeise

Lachstatar an frischem Blattsalat

Hauptgericht

Lammrücken rosa gebraten mit Mango Chutney und Kartoffelgratin

Dessert

Bayerische Creme

SAISONOPENING

23. & 24. April

Wir heißen Sie im **Mainaublick** herzlich Willkommen!

Genießen Sie einen entspannten Vormittag beim bayrischen Frühschoppen mit
Weißwurst und Brezel oder Leberkäse mit Kartoffelsalat.

Dazu ein Hefeweizen frisch vom Fass

10 - 14 Uhr

SPARGELZEIT AM BODENSEE

Mai

Kaum ein anderes Gemüse lässt seine Liebhaber so sehr ins Schwelgen geraten wie Spargel. Für sie ist Spargel das "königliche Gemüse", "Elfenbein zum Essen" oder einfach "weißes Gold".

Ihn zu verspeisen – sei es mit allerlei Beilagen und Soßen, sei es einfach nur pur ist reiner Genuss.

Unser Küchenchef bereitet für Sie mit Leidenschaft den Spargel zu.

Unsere Spargelkarte hält einige köstliche Kreationen für Sie bereit, z.B.

Frischer Spargel mit hausgemachter Sauce Hollandaise
und Kräuterflädle dazu ein schönes Glas Spargelwein vom Winzerverein
Meersburg

Lassen Sie sich von uns verwöhnen.

MUTTERTAG

08. Mai

Begrüßung

1 Glas Prosecco

Vorspeise

Gefüllte Lachsrollchen an Avocado-creme
dazu geröstete Kirschtomaten

Hauptgericht

Saltimbocca von der Pute mit Butternudeln

oder

Saiblingsfilet an Rieslingsauce
mit Petersilienkartoffel

Dessert

Crème Brûlée

VATERTAG

13. Mai

Grillspezialität

BBQ-Spareribs

an hausgemachter BBQ-Sauce,
dazu Beilage nach Wahl

Badische - Schwäbische Spezialitäten

Juni

Ochsenbrust an herzhafter Meerrettichsoße
mit roter Beete und Salzkartoffeln

Geschmorte Rinderroulade
mit Apfelrotkohl und Salzkartoffeln

Hausgemachte Kohlrouladen an Bratensoße
mit Kartoffelpüree

Rindfleischsalat mit Meerrettich und Gewürzgurken
dazu Bratkartoffeln

Sülze „Nach Art des Hauses“ mit frischem Bauernbrot

SOMMERMONATE

Pfingstmenü

05. & 06. Juni

Vorspeise

Antipasti-Platte

Hauptgericht

Rinderfilet an Süßkartoffelpüree und
karamellisierten Spargelspitzen

Dessert

Crème brûlée

Pfifferling-Wochen

Juli

Pfifferlingcremesuppe

Frische Pfifferlinge mit Kräuterrahmsauce,
dazu hausgemachte Semmelknödel

Pfifferlinge naturgebraten mit Semmelknödel

Pfifferling–Parmesan–Spaghetti (pikant)

Frische Pfifferlinge, naturgebraten mit Bandnudeln

Grillplatte
„Mainaublick Special“
August

**Herzhafte Fleischauswahl vom Rind, Schwein, Kalb und Pute
dazu eine würzige Bratwurst mit Pommes und Zwiebelsoße**

Ausgewählte Wildspezialitäten

September

**aus heimischer Region mit erlesenen Zutaten
sorgen für einen besonderen Genuss**

Herzhaftes Wildragout mit hausgemachtem Apfelrotkohl
dazu Spätzle und Preiselbeerbirne

Wildschweinbraten mit Wachholderrahmsauce,
dazu Rotkohl und Semmelknödel

Sauerbraten vom Hirsch „mal anders“
dazu Rotkohl und Schupfnudeln

Geschmorte Hasenkeule mit Rosenkohl und Spätzle

½ Ente mit Rotkohl und Kartoffelklöße

Pasta Woche

Oktober

Spaghetti, Bandnudeln, Gnocci

Wahlweise mit

Gorgonzola, Parmesansoße, Meeresfrüchten oder Rucola-Chilli-Knoblauchsoße



WIR FREUEN UNS AUF SIE !

Hotel & Restaurant Mainaublick
Familie Bernhard Sernatinger

Seefelder Straße 22
D-88690 Unteruhldingen

Tel.: +49 (0) 7556 – 92 13 0
Fax: +49 (0) 7556 – 58 44

info@hotel-mainaublick.de

 Hotel Restaurant Mainaublick

 Mainaublick