

## Herzlich Willkommen Im KA7 Restaurant Im Knochenhauer Amtshaus

Lebendige und vielseitige Gastronomie unter historischen Giebeln, das macht unser Haus so besonders. Hier treffen sich nette Leute zum Kennenlernen und Klönen, zum Essen und Trinken und zu feierlichen Anlässen.

Unsere Menü- und Buffetvorschläge bietet Ihnen eine kulinarische Reise durch die Köstlichkeiten der Region. Traditionelles und Neues sorgsam zubereitet.

### Genießen auf vier Etagen!

#### **Erdgeschoß - Sudhaus & Hopfenkammer**

Unser Restaurant im Erdgeschoß ist unser Kernstück in unserem Haus. Hier können sie in verschiedenen Nischen verweilen.

#### **Erste Etage - Ratszimmer & Handwerkerstuben**

In der ersten Etage können sie beim schönen Essen das rege Treiben Im Erdgeschoß beobachten.

#### **Zweite Etage - Gildesaal**

Hier können sie mit 50 – 150 Personen feiern und den Blick auf den wunderschönen Marktplatz genießen

#### **Keller - Gewölbekeller**

Das Herzstück in diesem Haus. Er bietet für 50 Personen Platz und ist ein Blickfang für jede Feier.

Die nachfolgenden Vorschläge können selbstverständlich auch nur Anhaltspunkte für Sie sein, um Ihre eigene Menüfolge oder Zusammenstellung des Buffets individuell zu bestimmen.

Wir erfüllen gerne Wünsche. Menüs servieren von 15 – 50 Personen, unsere Buffets zu den angegebenen Preisen ab 25 bis 130 Personen.

Es ist uns eine Herzensangelegenheit, Ihr Fest zu einem unvergesslichen Tag werden zu lassen.

## Zum Empfang Bereiten Sie Ihren Gästen ein herzliches Willkommen...

Zum Beispiel mit einem klassischen Sekt- oder einem erfrischenden Cocktail auf unserer Marktplatz Terrasse, Hof – Terrasse, oder in einen unserer wunderschönen Räumlichkeiten.

Empfangspauschalen für Ihren Stehempfang inklusive Orangensaft, ab 10 Personen

Seccolino	8,50 € p.P. Pauschal
Aperol Spritz	6,50 € pro Glas
Hugo	6,50 € pro Glas
Rosario Mio	6,50 € pro Glas
Lillet Wild Berry	6,50 € pro Glas

In der Winterzeit bieten wir einen Glühweinempfang auf der Hof -Terrasse an:

Glühwein und Punsch	8,50 € pro Person
---------------------	-------------------

### Kleinigkeiten zum Empfang:

**Kleine Weckgläschen gefüllt mit:** Pro Glas 3,80 €

Avocadosalat mit Tomate und Champignon

Hähnchenbrustsalat mit Ananas

Nizza Salat mit Thunfisch

Karotten & Kohlrabisticks mit Frischkäse Dip

**Canapés belegt mit:** Pro Stck 3,00 €

Camembert & Preiselbeere

Frischkäsecreme & Radieschen

Geräucherte Forelle mit Preiselbeer Sahne

Luftgetrockneter Schinken mit Gurke

Salami mit Olive

Wir Empfehlen zum Empfang 3 – 4 Stck pro Person.

## Menüauswahl

Menüs ab 15 Personen

Stellen sie sich Ihr Lieblingsmenü (EINHEITLICH) selbst zusammen

### Suppen:

<b>Broccoli- Crème - Suppe</b> mit Mandelsahne	5,5 €
<b>Kartoffelsuppe</b> mit Speck- Croutons	5,5 €
<b>Rinderkraftbrühe</b> mit Kräuterflädle	5,5 €
<b>Knoblauch Crème - Suppe</b> mit Croutons	5,5 €
<b>Champignon – Creme - Suppe</b> mit frischen Kräutern	5,5 €
<b>Tomaten – Creme - Suppe</b> mit Gin verfeinert	5,5 €
<b>Karotten-Ingwer-Suppe</b>	5,5 €
<b>Hochzeitssuppe</b> mit Eierstich, Marklöße & Gemüsestreifen	5,5 €

### Vospeisen:

<b>Hausgebeizter Lachs</b> mit Reibekuchen und Creme fraîche	12,5 €
<b>Ragout von frischen Pilzen</b> in Kräuter- Knoblauchrahm, dazu leicht angebratene Serviettenknödel	12,5 €
<b>Carpaccio vom Weiderindfilet</b> mit Rucola und gehobeltem Hartkäse	12,5 €
<b>Verschiedene Blattsalate</b> mit gebratenen Speckwürfeln, Croutons und Vinaigrette	6,5 €
<b>Carpaccio von der roten Beete</b> nach Hausrezept	9,5 €
<b>Tomate - Mozzarella</b> mit grünem Pesto und frischem Basilikum	9,5 €
<b>Antipasti Teller:</b> Zucchini / Paprika / Champignon / Olive / Peperoni	12,5 €

## Hauptgerichte:

<b>Schmorbraten vom Schwein- und Rind</b> mit frischen Champignons in Rahmsauce und Bratensauce	18,5 €
<b>Am Stück gebratenes Schweinefilet</b> mit frischen Steinchampignons á la crème	18,5 €
<b>Zartes Hühnerbrustfilet</b> an Tomaten - Salsa und frischem Basilikum-	17,5 €
<b>Geschmortes Lammhaxe</b> an Rosmarin-Sauce	24,6 €
<b>Rinderroulade</b> nach Art des Hauses	16,8 €
<b>Tafelspitz</b> an Sahne – Meerrettichsauce	17,8 €
<b>Saftiger Schweinebraten</b> mit Einbecker – Dunkel – Bier – Sauce	15,5 €
<b>Schweinshaxe</b> an Bockbier – Sauce	16,8 €
<b>Zart rosa gebratenes Roastbeef</b> vom Angusrind mit Sauce béarnaise und Pfeffersauce	25,5 €
<b>Zanderfilet mit Mediteranem Gemüse</b>	22,5 €
<b>Kabeljau</b> mit Dijonsenfauce	22,5 €
<b>Garnelen – Pfännchen</b> in Curryrahm, Banane & Ananas	18,5 €

## Vegetarische Hauptgerichte:

<b>Bandnudeln</b> mit provenzalischem Gemüse und Oliven	14,5 €
<b>Ricotta Ravioli</b> mit Erbsen und Parmesan	14,5 €
<b>Gefüllte Ofenpaprika</b> mit Couscous und geschmolzenen Tomaten	15,5 €
<b>Schupfnudel Pfanne</b> mit Pilzen in Kräutersahne	15,5 €
<b>Mariniertes Grillgemüse</b> mit Ziegenkäse überbacken	15,5 €

Zu allen Hauptgerichten haben sie die Wahl zwischen zwei Gemüsebeilagen und zwei Kartoffelbeilagen:

### Gemüse:

Bayerisches Kraut in Butter geschwenkt  
 Buntes Marktgemüse  
 Apfelrotkohl  
 Schmorgemüse  
 Butterbohnen

### Kartoffelbeilagen:

Bratkartoffeln mit Zwiebeln und Speck  
 Salzkartoffeln  
 Kroketten  
 Reis  
 Bandnudeln  
 Kartoffelgratin  
 Semmelknödel

**Dessert:**

<b>Hausgemachtes Tiramisu</b> mit Beeren der Saison	6,5 €
<b>Salat von frischen Früchten</b> mit Vanilleeis	6,5 €
<b>Vanilleeis</b> mit heißen Himbeeren und Sahne	6,5 €
<b>Beerenkompott</b> mit Vanilleeis und Schlagsahne	6,0 €
<b>Warmer Apfelstrudel</b> mit Vanillesauce und Schlagsahne	7,5 €
<b>Warmer Schokoladenkuchen</b> mit Vanilleeis und Sahne	7,5 €

**Gänsemenü**                      Saisonal

<b>Gebratene Gänseleber</b> an Winterlichen Blattsalaten Nüssen & Himbeer – Vinaigrette	12,8 €
<b>Maronensuppe</b> nach Hausrezept	6 €
<b>Gänsekeule</b> an Apfelrotkohl, Klößen, Jus und Preiselbeer – Birne	25,5 €
<b>Bratapfel</b> gefüllt mit Marzipan & Rosinen dazu Vanilleeis	7,5 €



## Buffet 1

### Suppe:

Rinderkraftbrühe  
mit Kräuterflädle

### Salate:

Verschiedene Rohkost- und Blattsalate  
mit zweierlei Dressing

Baguette & Hausbutter

### Hauptgericht:

Krustenraten vom Landschwein  
Bayerisch Kraut | Semmelknödel

\*\*\*

Rinderschmorbraten an eigener Sauce  
Apfelrotkohl | Kartoffeln

\*\*\*

Spinatknödel  
In Waldpilzrahm

### Dessert:

Beerenkompott an Vanilleschaum

\*\*\*

Mousse von dunkler Schokolade

Ab 25 Personen

30,50 € p.P.

## Buffet 2

### Salate:

Rohkost- und Blattsalate  
zweierlei Dressing

\*\*\*

### Antipasti:

Zucchini / Paprika / Champignon / Olive / Peperoni  
Frischkäse Dip & Sauce Ajoli

\*\*\*

Baguette, Brot & Hausbutter

### Hauptgerichte:

Tafelspitz an Sahne – Meerrettichsauce  
Salzkartoffeln

\*\*\*

Zartes Hühnerbrustfilet an Tomaten - Salsa , frischem Basilikum  
und Reis

\*\*\*

Spinatravioli mit Kräutersahne

### Dessert:

Hausgemachtes Tiramisu mit Beeren der Saison

\*\*\*

Beerenkompott mit Vanilleschaum

Ab 25 Personen

36,50 € p.P.

## Buffet 3

### Suppe

Karotten-Ingwer-Suppe

### Salate & Vorspeisen:

Rohkost- und Blattsalate

zweierlei Dressing

Caprese Tomate - Mozzarella / grünes Pesto / Basilikum

Antipasti:

Zucchini / Paprika / Champignon / Olive / Peperoni

Frischkäse Dip & Sauce Ajoli

Melonenstreifen luftgetrockneter Landschinken

Roastbeef mit Remouladensauce

\*\*\*

Baguette, Brot & Hausbutter

### Hauptgerichte:

Am Stück gebratenes Schweinefilet  
mit frischen Steinchampignons á la crème

Kroketten

\*\*\*

Kabeljau auf frischen Blattspinat in Rahm

Salzkartoffeln

\*\*\*

Gnocchi

mit geschmorte Tomaten , Basilikum Pesto & Parmesan

### Dessert:

Mousse au Chocolate

Sahne & Schokoraspel

\*\*\*

**Panna Cotta**

an Fruchtschaum

ab 25 Personen

42,50 € p.P



## Buffet 4

### Salate & Vorspeisen:

Rohkost- und Blattsalate

zweierlei Dressing

Caprese Tomate - Mozzarella ,grünes Pesto, frischer Basilikum

Antipasti:

Gegrillte, Zucchini, Paprika, Champignon, Olive, Peperoni

Frischkäse Dip & Sauce Ajoli

Melonenstreifen mit luftgetrockneter Landschinken

Roastbeef mit Remouladensauce

\*\*\*

Baguette, Brot & Hausbutter

### Hauptgerichte:

Rinderroulade nach Art des Hauses

Dazu Rotkohl & Kartoffelklöße

\*\*\*

Saftiger Schweinebraten

mit Einbecker – Dunkel – Bier – Sauce

und Salzkartoffeln

\*\*\*

Marktgemüse

mit Butterbrösel

\*\*\*

Spinatknödel

In Waldpilzrahm

Dessert:

Mousse von Weißer- und dunkler Schokolade

\*\*\*

Frischer Obstsalat

an Vanillecreme

Ab 25 Personen

45,50 € p.P

## Buffet 5

### Suppe:

Tomaten – Creme - Suppe  
mit Gin verfeinert

### Salate:

Rohkost- und Blattsalate  
zweierlei Dressing

\*\*\*

### Antipasti:

Gegrillte Zucchini / Paprika / Champignon / Olive / Peperoni  
Frischkäse Dip & Sauce Ajoli

\*\*\*

Gebratene Entenbrust auf Feldsalat  
an Himbeer - Balsamico

### Hauptgerichte:

Roastbeef im Ganzen gebraten mit gegrillter Tomate  
Bohnen im Speckmantel und Kartoffelgratin

\*\*\*

Gebratenes Zanderfilet auf Kartoffel-Lauchgemüse in Kräutersauce

\*\*\*

Mariniertes Grillgemüse  
mit Ziegenkäse überbacken

### Dessert:

Gebackene Apfelringe  
an Vanilleschaum

\*\*\*

Mousse au Chocolate  
Sahne & Schokoraspel

Ab 25 Personen

48,50 € p.P.