

Loretta's Almhütte Veranstaltungen

Menue- Buffetvariationen

„Große Schweinerei“

... am Tisch auf dem Brett eingesetzt

Südtiroler Schinken und Krustenschinken, Eisbeinsülze und Leberkäse mit süßem Senf
Emmentaler und Brie, Radi, Radieschen und Gewürzgurken
Krustenbrot mit hausgemachtem Obatzda und Schmalz



... am Tisch in der Pfanne eingesetzt

Knusprige Schweinshax'n und ofenfrischer Schweinsbraten
Schweinerückensteaks mit Bier- und Senfkornsauce
Geschmortes Sauerkraut und grüne Speckbohnen
Kräuter-Schupfnudeln und Kartoffelklößen



... und hinterher ein Obstler

37 €

Wies`n - Menue

... am Tisch eingesetzt

Südtiroler und Schwarzwälder Schinken
Kasselerbraten mit roten Zwiebeln und Gemüse- Meerrettich
Leberkäse mit Senf und Hausmacher Leberwurst mit Gewürzgurken
Eingelegter Bergkäse und Camembert
Radischen, Radi, Gurkensticks und Tomaten
Apfel-Griebenschmalz und cremiger Obatzda
Brotkorb mit Krustenbrot und kleine Laugen



... am Tisch in der Pfanne eingesetzt

Knusprige Landente und ofenfrischer Schweinsbraten mit Thymiansauce
Apfelrotkohl und warmer bayrischer Krautsalat mit Speckwürfeln und Schnittlauch
Kartoffel- und Semmelknödel



... am Tisch in der Pfanne eingesetzt oder vom Buffet

Der Kaiserliche Schmarrn mit Zwetschgenröster
Warmer Apfelstrudel mit Alpenkaramell Eiscreme

42 €

Bayrisches Wirtshaus Menue

... am Tisch eingesetzt

Eisbeinsülze mit Meerrettich-Senfcreme und eingelegtem Kürbis
 Tatar vom gebeizten Lachs mit Schmand, Gurke und Apfel
 Büffelburrata mit Pesto von getrockneten Tomaten
 Salat von Ofengemüse mit Oliven, Kichererbsen und Kräutern
 Schwarzwälder Schinken mit grobem Pfeffer und Kapernbeeren
 Shrimpscocktail mit grünem Spargel und Aprikosen



... am Tisch in der Pfanne eingesetzt

Knusprige Landente frisch aus dem Rohr
 Spanferkelkeule mit Augustiner Biersauce und Nürnberger Rostbratwürstel
 Apfelrotkohl und warmer Krautsalat, Kartoffelklöße und Serviettenknödel



... am Tisch serviert oder vom Buffet

Schokoladen Küchlein mit marinierten Sauerkirschen
 Panna Cotta mit Waldbeersauce und Kaiserschmarrn mit Zwetschgenröster
 Internationale Käseauswahl vom Brett mit Trauben, Grissini und Walnüssen
 Brotkorb mit Butter und Kräuter Quark

48 €

Alpen - Menue

... am Tisch eingesetzt

Hausgemachte Fleischpflanzerl mit Kartoffel-Radieschensalat
 Landjäger und Wurstsalat mit Gewürzgurken und Schnittlauch
 Kalter Schweinsbraten mit eingelegten roten Zwiebeln
 Heiß geräucherter Stremellachs mit Gemüse-Meerrettich
 Flusskrebssalat mit Dill-Cocktailsauce
 Apfel-Griebenschmalz und Alpenbutter
 Brotkorb mit Holzofenbrot und Laugenkonfekt



... am Tisch in der Pfanne eingesetzt

Schmorbraten vom Pommern Rind und Maishähnchenbrust
 Vichykarotten und Broccoli
 Gebratene Serviettenknödel und Spätzle



... am Tisch auf dem Brett eingesetzt

Käseauswahl mit Tagleggio, Camembert, Parmesan, Ziegenkäse und Gorgonzola
 Trauben, Grissini, Walnüsse und Feigensenf, Brotkorb mit Krustenbrot und Alpenbutter

48 €

Almhütten - Menue

... am Tisch eingesetzt

Rosa gebratene Roastbeefscheiben mit roten Zwiebeln und steirischem Kernöl
 Geräuchertes Forellenfilet mit Meerrettich-Frischkäse
 Tatar vom Emdener Rauchmatjes, Gurke und Schmand
 Ziegenfrischkäse-Pralinen im Kräutermantel, Parmaschinken und Mailänder Salami
 Eingelegter Bergkäse, Rosmarin, Orange und Olivenöl
 Brotkorb mit Krustenbrot und Baguette, Butter und Tomaten-Frischkäse



... am Tisch in der Pfanne eingesetzt

Geschmorte Kalbsschulter in kräftiger Rotweinjus, Marktgemüse und La Ratte Kartoffeln
 Rosa gebratene Barbarie Entenbrust mit getrüffeltem Rahmwirsing und Semmelknödel



... am Tisch in kleinen Gläsern eingesetzt oder vom Buffet

Dunkles Schokoladen Panna Cotta mit Mangosauce
 Joghurtmousse mit eingelegten Aprikosen
 „Trifle“ Honigquark, Waldbeeren und Karamellsauce

52 €

„Gans oder gar nicht“

(saisonal Oktober - Januar)

Getrüffelte Kartoffelsuppe mit gebratener Gänseleber und frischem Majoran



... am Tisch in der Pfanne eingesetzt

Brust und Keule von der Freiland Gans auf eigener Jus
 Apfelrotkohl und Grünkohl, Kartoffelklöße mit gerösteter Semmelbutter und Bratäpfel



... am Tisch in der Pfanne

„Der Kaiserliche Schmarrn“ mit Zwetschenröster, beschwipsten Aprikosen und Alpenkaramell Eiscreme

40 €

Als Erweiterung zu den verschiedenen Menues

Gegrillte Scampis (p. P. 2 Stück) zum Vorspeisenbrettl`	4,50 €
Suppe als Zwischengang nach Absprache	4,50 €
2 Sorten Eis zur Wahl zum Dessert	1,50 €
Käsevariation zum Dessert	5,00 €
Süßigkeitenbar für den Abend	3,50 €
Currywurst als Mitternachtsimbiss	3,50 €

Buffets

Loretta's Brotzeit

Hamburger Matjessalat mit Rote Beete, Apfel und Gewürzgurke
 Pikanter Wurst-Käsesalat mit Paprika, Schnittlauch und Zwiebeln
 Hausgemachte Bouletten und Kartoffel-Gurkensalat
 Marktsalate der Saison mit Apfel-Balsamicodressing, Tomaten, Gurke und Kernen
 Krustenbrot mit Butter und Schmalz



Weißwürste und Berliner Knacker mit zweierlei Senf
 Käsespätzle mit frischen Kräutern und Röstzwiebeln
 Ofenfrischer Krustenbraten mit Sauerkraut und Butterkartoffeln



Hausgemachte Rote Grütze mit Vanillesauce
 Apfelblechkuchen

32 €

Berliner Buffet

Matjeshäckerle, Brathering und Shrimps-Cocktailsalat
 Geräuchertes von Lachs und Forelle mit Preiselbeeren-Kren
 Spanferkelsülze mit Sauce Tartare
 Brandenburger Wurstspezialitäten mit Spreewälder Essiggemüse
 Berliner Kartoffelsalat mit kleinen Buletten
 Bunte Salatauswahl mit verschiedenen Beilagen z.B. Tomaten, Gurken, Mais und Bohnen
 Karottensalat, Schafskäse, Croûtons, helles Balsamicodressing und Himbeerdressing



Berliner Kartoffelsuppe mit Schinkenknacker und frischem Majoran
 Königsberger Klopse mit Kapernsauce, Reis und Rote Beete
 Gebratenes Zanderfilet mit Dillgurken und Butterkartoffeln
 Gebratene Knödelscheiben von der Berliner Schrippe mit Pilzragout von Wald und Wiese



Mini Pfannkuchen
 Rote und Grüne Grütze mit Vanillesauce
 Brandenburger Apfelkuchen mit Zimtschmand
 Deutsche Käseauswahl vom Brett mit Trauben
 Brotkorb mit Schrippen, Pumpernickel und Krustenbrot
 Butter und Schmalz

39 €

Hüttenschmankerl Buffet

Brotzeitplatte mit Rettich und Radieschen
 Bayrischer Wurstsalat mit Zwiebeln und Essiggurke
 Leberkäs`-Salat und Krautsalat mit krossem Speck
 Kartoffelsalat mit Fleischpflanzerl` und Gurke
 Bunte Salatauswahl mit verschiedenen Beilagen - z.B. Tomaten, Gurken, Mais und Bohnen
 Karottensalat, Schafskäse, Croûtons, helles Balsamicodressing und Himbeerdressing



Rinderkraftbrühe mit Mettbällchen und Schnittlauch
 Schweinekrustenbraten mit Orangen-Sauerkraut und Serviettenknödel
 Gemüse-Käsegröstl` mit Spätzle
 Lachsforellenfilet mit Rahmsteckrüben und Kräuterkartoffeln



Bayrisch` Creme mit Beerenkompott
 Zwetschgenröster mit Mascarpone-Zimtcreme und Crumble
 Mousse von der Vollmilchschokolade
 Deutsche Käseauswahl vom Brett mit Trauben
 Brotkorb mit Krustenbrot und kleine Laugen mit
 Butter, Schmalz und Kräuterquark

44 €

Mediterranes Buffet

Weißer Bohnen-Thunfischsalat mit roten Zwiebeln und Kräutern
 Mariniertes Ofengemüse mit frischen Kräutern, Olivenöl und Knoblauch
 Balsamico-Schalotten und Champignons
 Couscous Salat mit Ziegenkäse, Rosinen und Minze
 „Vitello Tonnato“ - rosa gebratener Kalbstafelspitz mit cremiger Thunfischsauce und Kapernbeeren
 Mit Orangen, Kräutern und Olivenöl eingelegter Manchego
 Serranoschinken mit Grissini und Oliven



Rote Linsencremesuppe mit Balsamico
 Mit Kräutern geschmorte Lammhaxe auf Barolojus mit buntem Bohnenragout und Kartoffelgratin
 Rigatoni mit geräuchertem Tomatensugo, Zucchini und geriebenem Parmesan
 Gegrilltes Thunfischfilet mit Rahmartischocken und Gemüse-Bulgur



Espresso-Panna Cotta mit Waldbeerenmark und spanischer Mandelkuchen
 Mousse von der Schokolade und Tonkabohnen
 Käseauswahl mit Senfsaucen und Nüssen
 Ciabatta und Baguette mit Tomatenfrischkäse und Meersalz-Butter

46 €

Buffet „Loretta Style“

Büffelburrata mit Pesto von getrockneten Tomaten und Rucola
 Asiatischer Hühnchensalat mit grünem Spargel, Erdnüssen und Wokgemüse
 Mariniertes Ofengemüse mit Knoblauch, Oliven, Kirschtomaten und frischen Kräutern
 Mediterraner Couscous Salat mit Rosinen, Paprika und Petersilie
 Gebratene Speckpflaumen mit pikanter Chilisauce
 Thaiändischer Rindfleischsalat mit Glasnudeln und Koriander
 Tranchen von hausgebeiztem Basilikumlachs mit mariniertem Orangen-Fenchel



Pikantes rotes Thaicurry mit Poulardenbrust sowie Kokosmilch, Sojasprossen und Ingwer
 Gebratenes Roastbeef vom Pommernrind mit Portweinjus
 Gegrillte Loins vom Buntbarschfilet mit geräuchertem Tomatensugo
 Provenzalischem Pfannengemüse
 Kartoffel-Zucchini-Gratin
 Rahmartischocken
 Korianderreis



Hausgemachter Schokoladen Cheesecake mit Waldbeerensauce
 Kokos-Batida Panna Cotta mit Thai Mango
 Aprikosenknödel im Brösel-Tonkabohnenmantel



Internationale Käseauswahl mit Trauben, Walnüssen und Feigensenf
 Brotkorb mit Baguette, Krustenbrot und Ciabatta

49 €

Auf Wunsch zu den Buffets und BBQ aus unseren original Holzsteinofen

Keule vom Saalower Kräuterschwein mit Schmorsauerkraut	9,00 €
Wildschweinkeule (saisonal) mit Pilzen, Steckerrüben und altem Portwein geschmort	11,00 €
Kalbshaxe mit mediterranem Gemüse, Knoblauch, Kräutern und Rotwein geschmort	12,00 €
Lammkeule mit Kartoffeln, Rosmarin, Paprika und Olivenöl geschmort	12,00 €

Kleines Almhütten BBQ Buffet

Kalte Gurkensuppe mit Dillspitzen und Sauerrahm serviert im Weckglas
 Kartoffel-Gurken und mediterraner Nudelsalat
 Babymozzarella-Kirschtomatensalat mit Basilikumpesto und rosa Pfefferbeeren
 Cole Slaw und Couscous Salat
 Marksalate der Saison mit Apfelbalsamico und Parmesandressing
 Mariniertes Ofengemüse mit Oliven, Peperoni und getrockneten Tomaten
 Brotkorb mit Baguette, Ciabatta und Krustenbrot, Butter, Kräuterquark und Tomaten-Frischkäse



Putenbruststeaks und Thüringer Rostbratwürste
 Marinierte Schweinenackensteaks und Hackfleischröllchen
 Folienkartoffeln mit Sour Creme
 BBQ Sauce, Senf, Knoblauch- und Mango-Koriandersauce



Hamburger Rote Grütze mit Vanillesauce
 Schokoladenbrownie mit Walnüssen
 Panna Cotta mit Erdbeersauce

38 €

Großes Almhütten BBQ Buffet

„Gazpacho“ - kalte spanische Tomaten-Gemüsesuppe mit Olivenöl serviert im Weckglas
 Mariniertes Ofengemüse mit frischen Kräutern, Olivenöl und getrockneten Tomaten
 Thunfischsalat mit weißen Bohnen, Petersilie und Zwiebeln
 Couscous-Kichererbsensalat mit Five Spice Gewürz abgeschmeckt
 Rigatoni in Chilipesto mit schwarzen Oliven und Rucola
 „Caesar Salad“ mit cremigen Parmesan Dressing und Knoblauchcroûtons
 Mediterraner Kartoffelsalat und Strauchtomaten-Gurkensalat in Kräuterrahmdressing
 Brotkorb mit Baguette, Ciabatta und Krustenbrot
 Butter ,Kräuterquark und Tomaten-Frischkäse



Hüftsteaks vom US Beef, spanische Chorizo und marinierte Schweinerückensteak
 BBQ Spare Ribs, Paprika-Hühnchenkeulen und Buntbarschfilet
 Rosmarinkartoffeln und gebackene Pimentos mit Meersalz und Olivenöl
 BBQ Sauce, Ketchup, Senf, Knoblauchsauce und Mango-Koriandersauce



Schokoladenmousse mit Chili und Himbeerenmark
 Bayrisch` Creme mit eingelegten Aprikosen
 Panna Cotta mit Batida und Mango
 Italienische Käseauswahl mit Taleggio, Parmesan, Gorgonzola und Basilikumburrata
 Trauben, Walnüsse und Grissini

49 €

Almhütten BBQ Buffet „De Luxe“

„Vichysoisse“

Kalte Kartoffel-Lauchsuppe mit Eismeershrimps



„Caesar Salad“ - Römersalat mit Parmesandressing, Knoblauchcroûtons und roter Shisokresse

Loins vom hausgebeizten Lachsfilet im Sesammantel mit Algensalat und Wasabicreme

„Vitello Tonnato“ - rosa gebratener Kalbstafelspitz mit cremiger Thunfischsauce, Kapern und Rucola

Mediterraner Flußkrebssalat mit Artischocken und gerösteten Kürbiskernen

Zweierlei Spargelsalat mit Cantaloupe-Melone, Erdbeeren und Salzmandeln

Wildkräutersalat mit Apfel-Balsamicodressing und buntem Tomatenmix

Salat von La Ratte Kartoffeln mit Trüffelpüree und Staudensellerie

Farfalle Nuddeln mit schwarzen Belugalinsen, getrockneten Tomaten und altem Balsamico



Chorizo und Kalbsbratwurst

Marinierte Steaks vom Iberico Schwein (schwarzes Eichelschwein)

Meerwassergarnelen am Spieß und Fjordlachsfilet auf Peperonata

*

„Live Station“

Tranchen vom Pommern Roastbeef mit alter Portweinjus

Smoked BBQ Sauce, Ketchup, Senf, Trüffelbutter und Knoblauchsauce

Café de Paris Butter und Mango-Koriandersauce

Brotkorb mit hellem und dunklem Ciabatta, Baguette und Toskanabrot



Rosmarin-Creme Brûléé mit knackigem Zuckerspiegel

Panna Cotta von der Jahrgangsschokolade

Weißer Schokoladenmousse mit Tonkabohne und Himbeeren

Süppchen von frischen Beeren, Minze und spanischem Wermut



Französische Käseauswahl (7 Sorten)

mit Aprikosen- und Birnensensauce

Blaue Trauben, eingelegte frische Feigen

und hausgebackenes Früchtebrot

62 €

Fingerfood

(ab 15 Stück pro Sorte)

Suppen

Tomaten-Kokossuppe mit Blattkoriander	3,00 €
Getrüffelte Kartoffel-Lauchsuppe mit Sauerrahm und Gemüsestroh	3,50 €
Kürbis-Ingwercremesuppe mit gegrillter Meerwassergarnele	4,50 €
Essenz von der Oldenburger Landente mit eigenem Ravioli und Gemüsestreifen	4,50 €
Waldpilzsuppe mit Sauerrahm und Gemüsechips	3,50 €
Spargelcremesuppe mit grünen Spargelspitzen (Mai-Juli)	4,00 €

Fleisch und Fisch

Häckerle vom Fassmatjes mit Gurke, Sauerrahm und Dill auf Pumpernickel	3,50 €
Rauchlachsrollchen mit Wasabi-Frischkäse und Granny Smith	4,00 €
Cornet gefüllt mit gebeiztem Lachstatar, Sesam und Wasabi-Kaviar	3,50 €
Hausegebeizter Lachs im schwarzen Sesammantel auf Wakame Algensalat	4,00 €
Gegrillte Riesengarnele mit grünem Spargelsalat und Frischkäse-Aioli	4,50 €
Pikant angemachtes Tatar vom Simmentaler Rind mit kleinen Kapern und Schalotten auf Walnussbrot	4,00 €
Kleines Schweinelachsschnitzel mit Kartoffel-Gurkensalat	3,50 €
2 Stück gebratene kalifornische Medjool-Datteln im Speckmantel	2,80 €
Fleischpflanzerl` mit Kartoffel-Radieschensalat und Haussenf	3,00 €
Knusprig gebackene Praline vom Ochenschwanz mit Kürbis-Apfelchutney	4,00 €
Cornet gefüllt mit Beef Tatar und BBQ Senfkaviar	3,50 €
Roastbeef Cube im Pfeffermantel mit rotem Balsamico-Schalottenconfit	5,00 €
Pumpernickel mit Kräuterfrischkäse und Serranoschinken	3,00 €
Chorizo mit Rotwein und Lorbeer	3,50 €
Schweinefiletmedaillon mit Mango, Koriander und Erdnusssauce	4,50 €
Confierte Entenbrust auf Salat vom Wokgemüse mit Pflaumensauce	4,50 €
„Vitello Tonnato - Salat“ mit Kapernbeere und Kerbel	4,00 €
Asiatischer Rindfleischsalat mit Gemüse, Sesam und Sojasauce	4,00 €

Vegetarisch

Salat von gebratener Zucchini mit Paprika-Aioli und Malzbrot-Croûtons	3,50 €
Grüner Spargelsalat mit Bio Freilandei und Kerbelcreme	3,50 €
Mediterraner Couscous mit Aprikose, Rosinen und Five Spice	3,00 €
Kartoffel-Panna Cotta mit Frühlingslauch und gerösteten Pinienkernen	3,50 €
Strauchtomate mit Büffelmozzarella und Basilikumpesto	3,00 €
Tatar von der roten Bete mit Gurken Creme Fraîche und Wasabi-Kaviar	3,50 €
Praline vom Ziegenfrischkäse im Walnussmantel	3,00 €
Kartoffelstampf mit schwarzem Wintertrüffel und Steinpilzöl	6,00 €
Linsen-Bulgursalat mit geräuchertem Tofu	3,50 €

Dessert

Espresso-, Vanille-, Kokos oder Tonkabohnen - Creme Brûlée mit knackigem Zuckerspiegel	3,50 €
Panna Cotta mit Kumquat	4,00 €
Mousse von der Jahrgangsschokolade mit karamellisierter Zwetschge	4,00 €
Schokoladen-Tartelette gefüllt mit weißer Schokoladen-Balsamicomousse	4,50 €
Weißes Schokoladenmousse mit geröstetem Pumpnickel und Kirschen	4,50 €
Weißer Brownie mit Mandelsplitter	4,00 €
Sauerkirschmousse mit Frischkäsecreme	4,00 €

**Gerne nehmen wir Rücksicht auf ernährungsbedingte
Unverträglichkeiten bzw. Allergien**

- A Eier
- B Erdnüsse
- C Fisch
- D Glutenhaltiges Getreide
- E Krebstiere
- F Lupinen
- G Milch
- H Schalenfrüchte
- I Schwefeldioxid / Sulfite
- J Sellerie
- K Senf
- L Sesamsamen
- M Soja
- N Weichtiere