

Menuvorschläge



Menü 1 € 19,50

Tagessuppe

Knusprig-gebratener Krustenbraten
mit Semmelknödel und Salat der Jahreszeit

Gemischtes Eis

Menü 2 € 19,80

Tagessuppe

Hausgemachte Dinkelspatz'n mit Gartenkräutern
und Salat der Jahreszeit

Vanilleeis mit Schokoladensoße und Sahne

Menü 3 € 19,80

Salat der Jahreszeit mit Stangenbrot

Kalbsbratnockerl in Champignonsoße
und Spätzle

Warmer Käsekuchen mit Sahne

Menü 4 € 22,00

Salat der Jahreszeit mit Stangenbrot

Truthahnkeule am Stück gebraten
mit Gemüseragout und Reis

Creme Caramel

Menü 5 € 24,00

Kraftbrühe mit Nudeln und Gemüse

Jungschweinebraten mit Kruste
dazu Semmelknödel und Speckkrautsalat

Apfelkücherl mit Vanillesoße

Menü 6 € 26,00

Karottensüppchen pikant mit Scampiwürfel und Croutons

Salat der Jahreszeit mit Balsamico-Olivendressing,
dazu gerösteten Truthahnbruststreifen, Champignons und Olivenbrot

Kleine Käseauswahl garniert

Menü 7 € 27,00

Gerstengraupensuppe mit Räucherspeckwürfeln

Rinderbraten auf bayerische Art (Böfflamott)
mit Kartoffelknödel und Salat der Jahreszeit

Holundercreme mit Beeren garniert

Menü 8 € 27,00

Grießnockerlsuppe

Kalbsrahmgulasch
mit Semmelknödel und Salat der Jahreszeit

Apfelstrudel mit Vanilleeis

Menü 9 € 27,00

Feldsalat mit Räucherfischwürfeln und Brotcroutons

Gekochte Rinderbrust mit Karotten-Lauch-Gemüse,
Kräuterkartoffeln und Preiselbeer-Kren

Frische Erdbeeren mit Vanilleeis

Menü 10 € 33,00

Salat der Jahreszeit mit Stangenbrot

Chiemsee-Brachse gebraten
auf Gemüserahm mit Petersilienkartoffeln

Insel schmarrn in der Pfanne serviert
mit Apfelkompott

Menü 11 € 33,00

Kräutersüppchen aus dem Inselgarten

Lammkeule rosa gebraten
auf Gemüseragout und Gratinkartoffeln

Himbeereis auf Fruchtmark

Menü 12 € 33,00

Kraftbrühe mit verschiedenen Nockerln

Kalbsschulter gebraten in Rahmsoße
mit Gemüse der Jahreszeit und Spätzle

Vanilleeis mit Waldbeerenkompott

Menü 13 € 32,00

Broccolicremesuppe

Schweinerückenmedaillons gebraten
auf Rahmchampignons mit Spätzle und Salat der Jahreszeit

Bayrisch Creme mit Waldbeeren garniert

Menü 14 € 33,00

Netzmelone mit Rohschinken

Deftiges Hühnercurry mit Reis

Frische Ananas auf Kokosnusscreme
und Mokkaeis

Menü 15 € 35,00

Fischsuppe „Fraueninsler Art“ mit Knoblauchbrot

Truthahnbrust gebraten
mit Gemüse der Jahreszeit und Hausmachernudeln

Pfannkuchen mit Klosterlikörcreme gefüllt
und Walnusseis

Menü 16 € 35,00

Feine Gemüsesuppe

Chiemsee-Renke gebraten
mit Petersilienkartoffeln und Salat der Jahreszeit

Walnusseis mit Früchten der Jahreszeit

Menü 17 € 35,00

Krensuppe

Knusprig-Gebratene Ente
mit Apfelblaukraut und Kartoffelknödel

Pfirsicheis mit Himbeermark

Menü 18 € 36,00

Pfannkuchensuppe

Glacierte Kalbshaxe
mit Gemüse der Jahreszeit und Semmelknödel

Schokoladeneis auf Klosterlikörcreme

Menü 19 € 36,00

Sellerieschaumsuppe mit gerösteten Garnelen

Tafelspitz gekocht
mit Kartoffel-Lauch-Gemüse, Kressekartoffeln und Kren

Johannisbeercreme auf Nuss-Vanillesoße
mit frischen Beeren garniert

Menü 20 € 37,00

Gemüsebouillon mit Dinkelkräuterspätzl'n

Zanderfilet gebraten auf Selleriegemüse
mit Champignons und Reis

Mangosalat mit Passionsfruchteis

Menü 21 € 37,00

Kraftbrühe mit Leberspätzle

Glacierter Spanferkelrücken in Dunkelbierjus
mit Kartoffel- und Semmelknödel dazu bayerische Salate

Mohnstrudel mit Vanillesoße

Menü 22 € 40,00

Chiemsee-Räucherfischmousse mit Fenchelsalat und Sesamlaibchen

Lammrückenfilet mit Kräuterkruste
dazu glaciertes Gemüse der Jahreszeit und Gratinkartoffeln

Roulade mit Johannisbeerensorbet gefüllt und mit Beeren garniert

Menü 23 € 41,00

Blattsalate der Jahreszeit mit Pinienkerndressing
und Südtiroler Schinken dazu Stangenbrot

Geschmorter Kalbstafelspitz in spritziger Roséweinsauce
mit grünem Spargel, geschmolzenen Cocktailtomaten und Tagliatelle

Geeister Irish Coffee

Menü 24

€ 42,00

Rinderkraftbrühe mit Kräuternockerl

Chiemseefischteller

(je nach Fang und Jahreszeit: Aal, Seeforelle, Brachse, Renke, Hecht, Zander)
auf Zwiebelstangerl, Zucchini Gemüse und Kräuterreis

Eis-Biskuitroulade
mit Sauerkirschsoße

Menü 25

€ 45,00

Geflügelterrinen mit Waldorffsalat
dazu Cumberlandsoße und Sesamlaibchen

Renkenfilet auf Krebssoße mit Krebschwänzen
dazu Artischockenherzen, Tomatenwürfel
und Kräuterreis

Cappuccino-Eis
auf Biskuit

Menü 26

€ 45,00

Geräucherte Entenbrust
mit Sellerie-Rucola-Salat und Olivenbrot

Pfeffersteak von der Stierlende
mit Gratinkartoffeln und Salat der Jahreszeit

Hausgemachtes Mangosorbet auf Biskuit
mit Fruchtmark und Beeren garniert

Menü 27

€ 48,00

Geräuchertes Renkenfilet
mit Sahnekren, Butter und Stangenbrot

Kalbsschnitzel vom Rücken natur gebraten mit Kräutersoße
dazu Tomate mit Blattspinat gefüllt und Hausmachernudeln

Eistorte „Zur Linde“ mit Beeren
und Früchten garniert

Menü 28

€ 48,00

Geräucherte Chiemsee-Renke mit hausgebeiztem Räucherlachs
dazu Rucola-Feldsalat mit Balsamico-Dressing,
Sahnekren und Stangenbrot

Färsenlendenwürfel rosa gebraten auf leichtem Portweinjus
mit gerösteten Kräutersaitlingen, Zucchini, glacierten Kartotten
und Kräuterkartoffeln

Klosterlikör-Halbgefrorenes
auf Himbeermark und Heidelbeeren

Menü 29

€ 49,00

Salat von Krustentieren mit Cocktailsoße
dazu Artischockenherzen, Champignons, Tomatenwürfel,
Blattsalate und Sesamlaibchen

Perlhuhnbrust auf Morchelsoße
mit Erbsenschoten und Kräuternudeln

Passionsfruchtsorbet auf Fruchtmark
dazu Schokoladenmousse mit Beeren garniert

Menü 30 € 53,00

Zwiebelstangerlsüppchen
mit gerösteten Räucherfischwürfeln

Rinderfilet am Stück gebraten
auf Morchelrahmsauce mit grünem Spargel
und glacierten Kartoffeln

Kiwisalat mit Himbeereis

Menü 31 € 54,00

Vorspeiseteller von Räucherfischen
mit Stangenbrot

Kräutersüppchen aus dem Inselgarten

Stierlende rosa gebraten
mit Gemüse der Jahreszeit und Gratinkartoffeln

Schokoladenmousse weiß und schwarz
auf Fruchtmark und Pfirsicheis

Menü 32 € 65,00

Feldsalat mit Balsamico-Dressing
und frisch gebratener Entenbrust

Kräutersüppchen aus dem Inselgarten

Zanderfilet auf Safransauce
mit Blattspinat und wildem Reis

Kalbslende gebraten
mit Broccoli und Mandelbällchen

Klosterlikör-Halbgefrorenes mit Himbeermark

Menü 33 € 68,00

Ententerrine mit Apfel-Sellerie-Salat
dazu Waldbeerensoße, Butter und Stangenbrot

Klare Ochsenchwanzsuppe

Renkenfilet auf Zwiebelstangerln in Rahm mit wildem Reis

Kalbsrücken gebraten
mit tourniertem Gemüse der Jahreszeit und Gratinkartoffeln

Halbgefrorenes Grand Marnier
mit Beeren der Jahreszeit und Pfirsicheis

Menü 34 € 73,00

Hausgebeizter Kräuterlachs geräuchert
auf Reiberdatschi mit Dillcremefraiche

Zwiebelstangerlsüppchen

Renkenfilet mit Scampiragout und schwarze Nudeln

Rinderfilet am Stück gebraten
mit Gemüse der Jahreszeit und Gratinkartoffeln

Bunter Dessertteller „Zur Linde“



Vegetarisch

Bei einer Menübestellung, bitten wir Sie, um eine Woche Vorlaufzeit.

Menü 35 € 27,00

Salat der Jahreszeit mit Quarkkräuter dressing
dazu Nüsse und Kerne

Zucchini-Tomaten-Champignon-Gratin
mit Parmesan überbacken und Petersilienkartoffeln

Fruchtsalat natur

Menü 36 € 27,00

Rucola-Feldsalat mit Apfel-Sonnenblumenöldressing
dazu Zwergtomaten und Pinienkerne

Dinkelnudeln auf passierten Basilikumtomaten
mit kurzgebratenen Champignons,
Zucchini und Erbsenschoten

Grapefruitsalat mit Ahornsirup

Menü 37 € 28,00

Kräutersüppchen aus dem Inselgarten

Grießnockerl, Kartoffelnockerl, Semmelnockerl mit Zwiebeln angeschmelzt
auf Karotten-Lauch-Gemüse mit geriebenem Parmesan

Kiwisalat mit Zitronensorbet

Menü 38 € 30,00

Salat der Jahreszeit mit Frenchdressing

Tagliatelle mit Scampi,
Tomaten, Zucchini und Champignons
dazu Parmesan

Hochzeitstorten werden auf Wunsch in unserer
eigenen Konditorei zubereitet.

Gerne können wir mit Ihnen ein eigenes Menü zusammenstellen.
Je nach Jahreszeit bieten wir zusätzlich
Wild-, Spargel- und Pilzgerichte.

Änderungen vorbehalten