

 Menü 4

Frische Saisonsalate mit Frenchdressing,
gebratenen Champignons und Knoblauchcroutons

Fränkische Festtagssuppe
mit Leberstrudel, Griesnockerl und Gemüsestreifen

Gänsebrust gebraten
mit Hofer Klößen und Apfelrotkraut

Hirschkalbsbraten in Wacholderrahmsoße,
dazu Hofer Klöße, Apfelrotkraut und Preiselbeerbirne

Schweinefilet mit frischen Champignons in Rahm
und Eierspätzle

Rosa gebratener Lammrücken auf Prinzessbohnen,
mit Wedges-Kartoffeln und Knoblauchbutter

Rumpsteak vom Grill medium gebraten
in Pfefferrahmsoße, dazu Kroketten und Speckbohnen

Zandermedaillons gebraten an zerlassener Butter
auf buntem Gemüse und Petersilienkartoffeln

Maishähnchenbrust auf Pestognocchi

Dessertteller
mit Variation von Eiskrem und Mousse
auf Fruchtmarkspiegel, garniert mit frischen Früchten

40,00 € / Pers. (4 Gänge)
37,00 € / Pers. (3 Gänge, ohne Suppe)
35,50 € / Pers. (3 Gänge, ohne Salat)

Gerne ergänzen wir noch zwei vorwiegend saisonale Gerichte.
Bei diesem Menü servieren wir Salat, Suppe und Dessert für jeden Gast
einheitlich. Das Hauptgericht kann jeder Gast vor Ort aus dieser Karte wählen.
Kinder bis 12 Jahre werden à la carte bedient und nach Verzehr abgerechnet.

 Menü 5

Bayerische Leberknödelsuppe

Spanferkelbraten in Dunkelbiersoße
mit Semmelknödel und bayerischem Krautsalat

Hirschgulasch in Cognac-Rahmsoße,
dazu Hofer Klöße, Apfelrotkraut und Preiselbeeren

Schweinerückensteak in Champignonrahmsoße
mit Bandnudeln

Hähnchenbrust gebraten in Curry-Früchte-Soße,
auf Apfel-Mango-Chutney und Basmatireis

Welsfilet pochiert in Weißweinsoße,
dazu buntes Gemüse und Reis

Vanilleeis mit heißen Himbeeren

28,50 € / Pers.

Bei diesem Menü servieren wir Suppe und Dessert für jeden Gast einheitlich.
Das Hauptgericht kann jeder Gast vor Ort aus dieser Karte auswählen.
Kinder bis 12 Jahre werden à la carte bedient und nach Verzehr abgerechnet.

Menüvorschläge 2018



Feiern Sie bei uns

Unser Haus ist mit seinen schönen Räumlichkeiten, dem guten Essen und freundlichem Service hervorragend für Feiern aller Art geeignet.

Anbei finden Sie eine kleine Auswahl an Menüvorschlägen. Gerne erarbeiten wir auch mit Ihnen ein - Ihren Wünschen entsprechendes - individuelles Menü oder Büffet. Bitte vereinbaren Sie hierzu vorab einen Termin.

Die Preise verstehen sich pro Person. Im Menüpreis inklusive sind Kerzen, Menükarten, Platzteller, Trockengestecke, (Stoff-)Servietten und Tischbänder. Wir halten cremefarbene Stuhlhussen für Sie bereit (Reinigungskosten 3,00 € pro Stück).

Kinder bis 12 Jahre werden à la carte bedient und nach Verzehr abgerechnet.

Für Fragen stehen wir Ihnen jederzeit gerne zur Verfügung.

Wir freuen uns auf Sie!

Ihr Hotel Falter-Team

Hotel Falter
Hirschberger Straße 6
95030 Hof

Tel. 09281 / 7675-0 Email: info@hotelfalter.de
Fax. 09281 / 7675-190 www.hotelfalter.de



Menü 1

Blattsalate in Balsamicodressing
mit Kirschtomaten und Mozzarellabällchen

oder

Salatbüffet
mit bunten Salaten der Saison, gehacktem Ei,
Croûtons, Thunfisch, Schinken und Käse,
dazu Joghurt-, Balsamico- oder Senfdressing

Fränkische Festtagssuppe
mit Leberstrudel, Grießnockerl und Gemüsestreifen
oder
Crèmesuppe nach Saison

Hirschkalbskeule in Wacholderrahm,
Gänsebrust gebraten in Natursoße,
Schweinefilet mit Champignon- und Pfefferrahmsoße

dazu Hofer Klöße, Semmelklöße, Kroketten,
Eierspätzle, Apfelrotkraut, Gemüseplatte und
Preiselbeeren

Hausgemachtes Nougatmousse und Eiskrem
auf Himbeermarkspiegel,
garniert mit frischen Früchten

42,00 € / Pers. (4 Gänge)
39,00 € / Pers. (3 Gänge, ohne Suppe)
37,50 € / Pers. (3 Gänge, ohne Salat)

Bei diesem Menü servieren wir
Salatteller, Suppe und Dessertteller gemeinsam.
Das Hauptgericht - wahlweise auch den Salat - reichen wir vom Büffet.
Kinder bis 12 Jahre werden à la carte bedient und nach Verzehr abgerechnet.

Menü 2

Wildconsommé mit Hirschklößchen

Entrecôte vom Weiderind
mit Sauce Bernaise,
BBQ-Bohnen-Relish und Wedges Kartoffeln

Dessert nach Saison:

Frische Erdbeeren auf Malaga-Sabayon
mit Vanilleeis
oder
In Weinsud gedünstete Williamsbirnenfächer
an Rumschokoladensoße, mit Eiskrem

32,00 € / Pers.

Dieses Menü servieren wir auf dem Teller, Nachservice inbegriffen.
Kinder bis 12 Jahre werden à la carte bedient und nach Verzehr abgerechnet.

Menü 3

Schaumsüppchen von der Petersilienwurzel
mit gebratener Garnele

Hirschrückensteak mit Nusskruste
auf Rosenkohlgemüse, Preiselbeersoße und
Macaire-Kartoffeln

Crêpe Suzette an karamellisierter Orangensauce
mit Eiscreme und Fruchtfilets

35,00 € / Pers.

Dieses Menü servieren wir auf dem Teller, Nachservice inbegriffen.
Kinder bis 12 Jahre werden à la carte bedient und nach Verzehr abgerechnet.