

#gaumenfreude

Sehr geehrte Gäste,
vielen Dank für Ihren Besuch!

Wir freuen uns darauf, Sie und
Ihre Begleitung(en) heute im

Holle's

AM SCHLOSSGARTEN
RESTAURANT · PAULANERGARTEN · CATERING

begrüßen zu dürfen!

Kommen Sie doch erst einmal in aller Ruhe an und lösen sich bei einem Glas Crémant, einem spritzigen Bellini oder einem klassischen Sherry von den Anstrengungen des Tages! Ihnen steht der Sinn nach etwas anderem? Sprechen Sie uns an!

Bevor Sie – und ich hoffe mit Freude – die Speisekarte lesen, noch ein, zwei Informationen vorab. Wir verzichten im Restaurantbetrieb gänzlich auf den Gebrauch von fremd zugekauften Convenience-Produkten. Unsere Gerichte inklusive der Pasta, Suppen, Saucen, Beilagen usw. entstammen alle der Produktion unseres Teams unter Leitung des langjährigen Küchenchefs, Herrn Dieter Neidhart. Dabei legen wir nach Möglichkeit großen Wert auf die Verwendung von Produkten aus der Region.

Das Team vom Service, aus der Küche und ich, Christian Holle,
wünschen einen schönen und schmackhaften Abend!

#aperitifempfehlung

Lillet Russian Wild Berry

Lillet | Beeren | Wild Berry Tonic

€ 6,-

oder

Sherry

trocken | medium | cream

€ 4,50

oder

Martini Cocktail im geeisten Glas

Gin | Olive

€ 6,50

oder

Crémant d'Alsace

€ 6,-

#zureinstimmung

Die Küche lässt es sich nicht nehmen, Ihre Gäste mit einem „Gruß aus der Küche“ zu begrüßen.
Genießen Sie!

#vorspeisen

Asien's Suppenküche zu Gast im Holle's
Kokos | Hühnchen | Eiernudeln | Gemüse | frischer Koriander
€ 5,80

Suppen Duo
Gelbe, indische Linse | Curry
Südamerikanische Süßkartoffel | Ingwer | Sweet Potato Chip
€ 7,50

Wilder italienischer Rucola
mit Balsamico-Dressing | gelbe Tomaten
€ 7,20

wahlweise mit:

... Röstspeck | Buttercroûtons
€ 8,60

... Burrata | Mango | fruchtigem Sesamöldressing
€ 9,50

... gebratenen Shiitake-Pilzen | frischen Kräutern
€ 12,-

#vorspeisen

„Bavaria Hendl“

Hähnchenbruststreifen mariniert mit Sesamöl | in Pankomehl gebacken
süß-saurer Rettich | Rosinen
€ 11,80

In Meersalz und Kräutern hausgebeizter Lachs

Ingwer-Skyr | Süßkartoffel-Puffer | Wildkräutersalat | Orangendressing
€ 11,80

3 feurige Chili-Garnelen

Salat von gelben Linsen | Strohkartoffeln
€ 11,80

Carpaccio vom Thunfisch

Limonenmarinade | Avocado-Mangotatar | 2 gebratene Jakobsmuscheln
€ 12,80

Sie können sich nicht entscheiden? Kein Problem!

Dann probieren Sie doch einfach unseren beliebten Klassiker:

„Variation von Holle's Vorspeisen“

ab 2 Personen € 14,80 pro Person

Gerne servieren wir Ihnen unsere Vorspeisen
auch als Hauptgang | Aufpreis € 4,-

#hauptgerichte

vom Lande, aus der Luft, dem Meer
und den heimischen Flüssen

In Chiliöl gebratener Seeteufel

Ingwersauce | Mango Chutney | roter Jasmin-Reis | grünes Gemüse
€ 26,50

Vitello Tonnato mal anders...

kurz angebratenes Thunfischsteak & Kalbsravioli an eigener Sauce
Kapern | Mangold | grüner Spargel
€ 24,80

In Burgunder geschmorte Kalbsbäckchen

an eigener Sauce | Rahmwirsing | Schupfnudeln
€ 22,90

Rosa gebratene Entenbrust

mit Akazienhonig glaciert | Balsamico-Eschalotten
Mandel-Broccoli | Süßkartoffelpüree
€ 24,50

#hauptgerichte

vom Lande, aus der Luft, dem Meer
und den heimischen Flüssen

Lammcarée mit Kräuter-Honigbutter

Thymian-Zitronen-Kartoffeln | Speckbohnen | Auberginenpüree
€ 29,50

Argentinisches Rinderfilet mit Gorgonzolasauce

pochierte Portweinbirne | Blattspinat | Stampf von der „purple“ Kartoffel
€ 29,50

„Holle's Surf'n'turf“

Argentinisches Rinderfilet & 3 Chili-Garnelen in Tomatenschmelze
Blattspinat | Ofen-Süßkartoffel
€ 33,50

#veganglutenundoderlaktosefrei

Tagliatelle mit Shiitake Pilzen

Kräuterrahmsauce

€ 13,80

Chili sin carne

Vegan gekocht | Tofu | Karotten | Zwiebeln | Mais

Kidneybohnen | Maisfladen

€ 13,80

Ofen-Süßkartoffel

mit Kokosmilchcreme | in Sesam gebratener, grüner Spargel

€ 12,80

Großer Wildkräuter-Rucola Salat

mit Orangen-Dressing | gebratenen Birnenspalten

karamellisierten Walnüssen

€ 12,50

#süßesünden

die man nicht beichten muss ;-)

Schokoladen-Ingwer Eisparfait

Kiwischeiben | Mangosauce

€ 6,80

Topfenstrudel

Birnenkompott | Vanilleeis

€ 7,50

Schokokuchen mit flüssigem Kern

Whisky-Sahne Likör | Macadamia-Eis

€ 7,90

#einkleinerhinweis ineigenersache

Gerne steht Ihnen das Holle's auch für exklusive
Feierlichkeiten jeglicher Art zur Verfügung

oder

buchen Sie doch einmal unseren

„Exklusiven Sonntags-Brunch für Genießer“

inkl. Begrüßungssekt und Café (ab 25 Personen)

Sprechen Sie uns an! Und bitte denken Sie daran:
Der Himmel liebt den, der gut is(s)!

#alkoholfreies

Mineralwasser Selters „Klassisch“

0,25l · € 2,10

0,75l · € 5,50

Mineralwasser Selters „Naturell“

0,25l · € 2,10

0,75l · € 5,50

Coke, Coke light,

Fanta oder Sprite

0,3l · € 2,80

Apfelsaft

0,25l · € 2,50

Goldberg Bitter Lemon,
Ginger Ale und Tonic Water

0,25l · € 2,80

#frischgezapft

Original Münchner Hell

feinwürzig & herrlich, vollmundig

0,3l · € 3,-

Original Münchner Dunkel

Kräftiges Herbes mit ausgewogener

Würze

0,3l · € 3,-

Hefe-Weißbier Naturtrüb

unfiltriert, spritzig & fruchtig

0,5l · € 4,20

#prickelndes

Gelderman Sekt "carte blanche"

0,1l · € 4,-

0,75l · € 23,-

Crémant d'Alsace

0,1l · € 6,-

0,75l · € 32,-

Moët & Chandon Champagner

0,375l · € 36,-

0,75l · € 74,-

Moët & Chandon Rosé Imperial

0,75l · € 84,-

#aperitifs

Aperol Spritz „Aperitivo Italiano“

Prosecco, Aperol & Soda auf Eis

€ 6,-

Lillet Russian Wild Berry auf Eis

€ 6,-

Martini Bianco, Extra Dry,

Rosso und Rosé

5cl · € 4,-

Osborne Portwein white

100 % aus weißen Trauben

5cl · € 4,50

Osborne Portwein Tawny

4 Jahre in Eichenholzfässern gelagert

5cl · € 4,50

#warmegetränke

Café / Espresso
€ 2,20

Espresso doppio
€ 2,80

Café au lait
€ 3,50

Latte macchiato
€ 3,50

Cappuccino
€ 3,50

#digestif

Brandy de Jerez

Carlos I, Solera gran reserva
40 % Vol. · 4 cl € 6,80

Cardenal Mendoza
Solera gran reserva
40 % Vol. · 4 cl € 6,80

Cognac

Hennessy, Fine de Cognac
40 % Vol. · 4 cl € 8,50

#vomdirker

Karamell Likör
2cl · 20% Vol · € 3,30

Apfel-Strudel-Likör
2cl · 20% Vol · € 3,30

Haselnussgeist
2cl · 40% Vol · € 3,30

#destillate

Destillerie Lantenhammer vom Schliersee.
Höchste Bayerische Spitzenqualität

Bauernobstler
2cl · 49% Vol · € 3,00

und jetzt die edlen Destillate vom
Lantenhammer. Alle ca. 3 Jahre gelagert,
gewonnen aus unbehandelten Früchten,
ohne Zusätze und Aromastoffe!

Williamsbirnenbrand
2cl · 42% Vol · € 4,-
2cl · ungefiltert 42% Vol · € 4,40

Waldhimbeergeist
2cl · € 4,20

Vogelbeerenbrand
2cl · 42% Vol · € 4,80

Wildkirschbrand
2cl · 42% Vol · € 5,50

Mirabellenbrand
2cl · 42% Vol · € 4,50

Schlehengeist
2cl · 42% Vol · € 4,20

#reichtihnennicht

Die Bar bietet Ihnen eine breite
Auswahl an Whiskey, Longdrinks
und Weinbränden.

Wenden Sie sich bitte
vertrauensvoll an unsere
Mitarbeiter.