



Hotel Bodenmaiser Hof



RundaiWirt

Speisekarte





# Hotel Bodenmaiser Hof

Ein herzliches Grüß Gott im Hotel Bodenmaiser Hof

*... Gaumenfreuden genießen ...*

Kulinarische Köstlichkeiten mit mediterraner Leichtigkeit, sowie traditionelle, gehobene Regionalküche mit einem Schuss Kreativität.

Unser junges und motiviertes Küchenteam bereitet Ihnen Ihre Gerichte aus frischen und überwiegend heimischen Produkten mit viel Liebe zu.

Das Serviceteam steht ihnen mit Rat und Tat zur Seite. Gerne beraten wir Sie bei der Auswahl Ihrer Speisen und des dazu passenden Weines.

Zum Abschluss Ihres gelungenen Menüs empfehlen wir Ihnen selbstverständlich einen Edelbrand oder Likör aus unserer hauseigenen Brennerei

Wir wünschen Ihnen eine angenehme Zeit im Hotel Bodenmaiser Hof und freuen uns auf Ihren nächsten Besuch.

Ihre Familie Geiger  
und die vielen Hofgeister





## Stüberlkarte

**Montag-Sonntag**

**12.00–14.00 und von 18.00–22.00**

*Sehr geehrter Gast,  
wir möchten Sie darauf hinweisen, dass all unsere Gerichte aus heimischen  
Erzeugnissen hergestellt werden.  
So beziehen wir zum Beispiel von der „Metzgerei Einsle“ in Bodenmais  
unser Fleisch- und Wurstsortiment.*

### Vorspeisen

<b>Hummer</b> mit Zitronengras, Feldsalat, Croutons und Rosa Pfeffer	12,90 Euro
<b>Tatar vom Rind,</b> Scampi und gebratenem Gemüse	12,90 Euro
<b>Gemüsefrühlingsrolle,</b> Sprossen, gebratenen Kräutersaitlingen und Salat	7,90 Euro

### Suppen

<b>Zitronengras- Curry- Suppe</b> mit Jacobsmuschelspieß	4,90 Euro
<b>Consommè vom Weideochsen</b> mit Grießnockerl und Schnittlauch	3,60 Euro





## 🦌 Hauptgänge 🦌

<b>Milch- Kalbsfilet</b> in der Milch gegart mit Kräuteraromaten, Kalbsjus und Petersilienwurzelgemüse dazu Süßkartoffelpüree	22,50 Euro
<b>Irischer Anchorena Lammrücken</b> mit Foccacia- Brotsalat, Kapern, Oliven, Tomaten und Pesto	19,90 Euro
<b>Donald Russell Rinderrücken</b> an Rosmarinjus dazu Bohnenbündchen und Speckkartoffeln	15,90 Euro
<b>Saltimbocca vom Lachs</b> auf Safranrisotto dazu grüner Spargel	14,90 Euro
<b>Medaillons vom Seeteufel</b> mit Chorizo, Zwiebeln, Granatapfel und Kartoffelpüree	18,50 Euro
<b>Gebratenes Filet vom Zander</b> an Weißweinsauce mit Roter Beete dazu Spinatravioli	13,50 Euro
<b>Kartoffelgnocchi</b> mit jungem Gemüse und Schnittlauch darüber Parmesan und getrocknete Tomaten	12,90 Euro





## 🦌Desserts🦌

**Schokoladentränen** 8,90 Euro  
mit Vanilleschaum und Kirsch- Eis

**Grand Manier Eisparfait** 6,90 Euro  
an Orangenragout und Himbeeren

**Terrine vom Joghurt** 6,90 Euro  
mit frischen Erdbeeren, Minze und Schoko





## Schmankerl- Karte

**Montag-Sonntag**

**12.00 – 21.00**

<b>Samtsuppe von der Karotte</b> und Ingwer	3,50 Euro
<b>Kessel frischer Weißwürste</b> mit Brezel und süßem Senf	5,50 Euro
<b>Bayerischer Wurstsalat</b> mit Regensburger, Zwiebel, Gurke, Butter und Bauernbrot	7,50 Euro
<b>Spanferkelrollbraten</b> an Schwarzbiersauce, karamellisiertem Spitzkohl und Speckknödel	8,90 Euro
<b>Maishähnchenbrust gebraten</b> mit Rosmarinjus, Tomaten, Gurken, Mais und buntem Salat	9,80 Euro
<b>Schnitzel „Bodenmaiser Hof“</b> mit Bratkartoffeln und bunter Salatkomposition	11,90 Euro
<b>Hausgemachter Apfelstrudel</b> mit Vanilleeis	5,50 Euro





### Variationen vom Ciabatta:

#### **Garnelen- Ciabatta**

12,90 Euro

Tomaten, Gurken, Salat, Parmesan  
und gebratene Garnelen

#### **Tomate- Mozzarella- Ciabatta**

9,90 Euro

Tomaten, Mozzarella. Basilikum  
und Parmaschinken

#### **Thunfisch- Ciabatta**

8,90 Euro

Thunfisch, Zwiebeln, Bohnen und Mais

#### **Schweinefilet- Ciabatta**

12,90 Euro

Medaillons vom Schweinefilet, Tomaten  
und Salat





## ❧ Ostermenü ❧

Amuse Bouche



Lauwarmer Spargel- Foccacia- Salat mit Wachtelbrust in  
Kerbel- und Himbeeressig



Samtsuppe von der Petersilienwurzel mit gebratenen  
Langostino



Steinbutt an Madeirasauce und Selleriecreme



Lammnüsschen rosa gebraten an Rosmarinjus, Paprika,  
Bohnen und Polenta



Grand Marnier Parfait mit Orangen und Himbeeren

oder

Käseauswahl mit Feigensenf



Petit Fours

Menüpreis pro Person

45,00 Euro

