

Maisel

Catering und Events

*Neu
Angebote ab
2024*

Zu Gast bei Freunden



Alles, was du für dein Event brauchst, findest du in dieser Esszyklopädie.

Catering
bis 900
Personen

Obacht!

Alle Preise sind Abholpreise.
Diese können je nach Service-
leistung variieren.

Du suchst nach einer passenden Idee?

Ein paar »Appetithäppchen« kannst du
dir in unserem Catering-Guide holen,
gut beraten bist du dann bei einem
persönlichen Gespräch, damit wir dein
Event gemeinsam planen können.

Sag uns, was du dir vorstellst, und wir
machen es möglich.

Wir freuen uns auf deine Anfrage.



Ute Maisel

Köchin, Gastgeberin aus
Leidenschaft und Chefin



40 Seiten volles Programm

Inhaltsverzeichnis

Vorspeisen	6
Flammkuchen	8
Häppchen und Sandwiches	9
Fingerfood	10
Stehempfang und Fingerfood	12
Suppen	16
Pasta	17
Aus der Pfanne	18

Service und Equipment

Alles vom Löffel bis zur Lichttechnik	40
--	----



Burger	20
Maisels »Meat and Heat«	22
Schnitzel	24
Schwein	26
Geflügel	28
Rind, Kalb, Wild	30
Fisch	32
Vegetarisch und vegan	33
Beilagen	34
Salate	37
Dessert	38
Allergene und Zusatzstoffe	41

Neu

Orangerie

Besuche uns auf einen Kaffee im Schlosscafé in der Eremitage	42
---	----

Vorspeisen

Preise

Bruschetta ^{1 2 3 4 a d g}	2 ⁵⁰
Gemischte Bruschetta ^{1 2 3 4 a d g}	2 ⁵⁰
Risottobällchen auf Asiagemüse ^{1 2 3 4 5 f}	4 ⁴⁰
Carpaccio von der Roten Bete mit Fetaflocken und Kräuternüssen ^{1 2 3 4 5 g}	4 ⁹⁰
Edellachsrollchen mit Apfel, Dill und Meerrettich-Frischkäse ^{2 3 4 5 7 d g}	4 ⁹⁰
Schinkenrollchen gefüllt mit Spargel und Käse im Knuspermantel ^{2 3 4 a c g}	4 ⁹⁰
Salatvariation im Weck ^{2 3 4 5 a g}	4 ⁹⁰
Birnen mit Hüttenkäsefüllung auf Blattsalat ^{2 3 4 7 g}	4 ⁹⁰
Caprese ^{2 3 4 5 g}	4 ⁹⁰
Mango-Mozzarella-Caprese ^{1 2 3 4 g}	4 ⁹⁰
Honigmelone mit Parmaschinken oder Räucherlachs ^{1 2 3 4 5 7}	4 ⁹⁰
Wassermelone mit Feta ^{1 2 3 4 7 g}	4 ⁹⁰
Kürbis-Carpaccio mit Fetaflocken und Limette ^{1 2 3 4}	4 ⁹⁰
Marinierte Gänsebrüstchen auf Asiasalat ^{1 2 3 4 5 a f}	4 ⁹⁰

Preise

Williamsbirne mit Brie im Blätterteig, Tiroler Schinken und Kanzbeeren-Sauce ^{1 2 3 4}	4 ⁹⁰
Mille-feuille vom Apfel, Forelle und Roter Bete ^{1 2 3 4 5 7 d g}	6 ⁹⁰
Lachs-Ananas-Carpaccio ^{1 2 3 4 5 d}	6 ⁹⁰
Carpaccio vom Rind ^{1 2 3 4 5}	6 ⁹⁰

Vorspeisen im Glas ^{1 2 3 4 5 7 a c d g} je 2 Stück 11⁰⁰

- Caprese
- Lachstatar
- Melone mit Schinken
- Mango-Mozzarella
- Pasta-Variation
- Bayrischer Brezelsalat
- Rote-Bete-Variation
- Garnelen und Frühlingsrollchen
- Sushi



Auswahl an Weißbrot ^{1 3 a} ab 2⁵⁰

Brotkorb ^{1 3 a} ab 3³⁰

Vorspeisen

Preise

Heimat-Dips 1 2 4 b d f g h j k n

- Heublumenkäs
- Gänseblümchen-Dip
- Erdäpfel-Dip
- Zupfkäse »Birnenbrand«
- »Kanzbeerenkäs«
- Pustebumen-Pesto
- Ziebeleeskäs
- Obazda
- Zwiebelmett
- Zwiebelkäse
- Griebenschmalz

ab 3⁵⁰

Flammkuchen

12⁰⁰



Variationen

- mit Schinken, Käse, Schmand und Lauchzwiebeln 2 4 5 a
- mit Räucherlachs, Käse, Schmand und Rucola 2 4 5 a d
- mit Birne, Feta, Schmand und Lauchzwiebeln 2 4 7 a
- mit Parmaschinken, Käse, Schmand und Rucola 2 3 4 5 a
- mit Kürbisragout, Schmand und Feta 1 2 3 4 a
- mit Nutella und Birne 2 4 7 a

Hinweis

Für unsere Flammkuchen benötigst du Personal (pro Person und Stunde je 49 Euro) und einen Pizzaofen (je 100 Euro). Unsere Preise für Service und Equipment findest du auf Seite 40.

Häppchen und Sandwiches

Preise

Fränkisches Brotzeitbrett

Schmalzbrot, »Kanzer« Mettbrot, Rohschinken, Ziebeleeskäs, Bierkäs, Obazda 1 2 3 4 5 a c g

2⁹⁰

Edel-Häppchen

Schinken, Braten, Käse, Wurst und Lachs 1 2 3 4 5 a c d g

3⁰⁰

Mini-Sandwich

»Fitness«, »Holzhacker«, »Mailänder«, »Kanzer«, Mozzarella, Lachs, Pulled Pork 1 2 3 4 5 a c d g

3⁰⁰

Mini-Burger 1 2 3 4 5 a c g

3⁹⁰

Asia-Reis-Minis 1 2 3 4 5 a c

3⁵⁰

einfach gehoben

½ belegte Brötchen 1 2 3 4 5 a c d g

Schinken, Braten, Käse, Wurst und Lachs

3⁰⁰

3⁵⁰

Fingerfood

	Preise
Gemischte Mini-Stängle ^{2 3 4 a g}	2 ⁰⁰
Gefüllte Blätterteig-Canapés ^{2 3 4 5 d g}	2 ²⁰
Melonen-Käse-Spieße ^{2 4 7 g}	2 ²⁰
Tomate-Mozzarella-Spieße ^{2 3 4 7 g}	2 ²⁰
Gemischte Bruschetta ^{1 2 3 4 5 a d g}	2 ⁵⁰
Fleischnäpfe ^{c a g}	2 ⁵⁰
Lachsroulade ^{1 2 3 4 5 a c d g}	3 ⁹⁰
Käsestrudel gefüllt mit Schinken, Gemüse, Lachs-, Trüffel- oder Krabbenmousse ^{1 2 3 4 5 b d g}	3 ⁹⁰
Mango-Mozzarella im Glas ^{1 2 3 4 g}	3 ⁹⁰
Tomate-Mozzarella im Glas ^{1 2 3 4 5 g}	3 ⁹⁰
Mini-Wraps (Lachs, Matjes, Schinken oder veggie) ^{2 3 4 5 a d}	3 ⁹⁰
Gemüsechips mit Dip ^{1 2 3 4 5}	3 ⁹⁰
Mini-Schichtsalat ^{1 2 3 5}	3 ⁹⁰
Gefüllte Blätterteigtörtchen ^{2 4 5 a d}	3 ⁹⁰

Preise

	Preise
Antipastispieße ^{2 3 4 5 6}	3 ⁹⁰
Gefüllte Laugen-Kastanien ^{1 2 4 a d}	3 ⁹⁰
Brie-Gipfelchen ^{2 4 d}	3 ⁹⁰
Burger-Wrap-Rolle ^{1 2 3 4 5 a}	3 ⁹⁰
Belugalinsen-Mango-Tartar mit Trüffelpraline ^{1 2 3 4 f g}	4 ²⁰
Tiger-Garnele mit Dip auf Kartoffelchip ^{2 4 5 a b}	4 ²⁰
Kürbistartar mit Schinkenrose ^{2 3 4 5 7}	4 ²⁰
Gefüllte Engelshaar-Törtchen ^{1 2 d}	4 ²⁰
Pulled Pork in der Tüte ^{1 2 4 5 a}	4 ⁹⁰
Vitello Tonnato ^{1 2 4 5}	6 ⁹⁰

Maisels Flying Buffet

Vergiss langes anstehen am Buffet! Mit unserem Flying Buffet kommt das Essen auf dem Silbertablett direkt zu dir. Lass dich von uns beraten!

Stehempfang und Fingerfood

»Fränggisch« 12345acg

Empfehlung pro Person: 6 Stück

- Fränkisches Brotzeitbrett
- ½ belegte Brötchen
- Gemüsesticks mit Ziebeleeskäs
- Mini-Burger
- Fleischküchle auf Kartoffelsalat
- Gefüllte Mini-Laugenstangen

»Schickeria« 123456abcdg

Empfehlung pro Person: 8 Stück

- Häppchen
- Mini-Sandwich
- Garnele in Kartoffelkruste und Mini-Frühlingsrolle mit Dip im Glas
- Melonen-Käse-Spieße
- Tomate-Mozzarella-Spieße
- Käsestrudel mit Trüffelmouse
- Blätterteig-Canapés
- Melonen-Schinken-Variation im Glas
- Hackfleischbällchen auf Kräuterdip
- Exotischer Käse-Früchte-Spieß
- Italienischer Pastaspieß auf Saucenspiegel
- Pulled Pork in der Tüte

Preise

15⁹⁰

19⁹⁰



siehe Seite 39

Preise

23⁹⁰

»VIP-Style« 12345678abcdefghijkln

Empfehlung pro Person: 8 Stück

- Gefüllte Engelshaar-Törtchen
- Flammkuchenröllchen
- Gefülltes Weißbrot-Türmchen
- Sushi
- Edelfischhäppchen
- Gruß aus dem Gemüsebeet
- Belugalinsen-Mango-Tartar mit Trüffelpraline
- Marinierte Gänsebrüstchen auf Asiasalat
- Gefüllte Laugen-Kastanien

»Angeheizt« 123456abcdg

Empfehlung pro Person: 8 Stück

- Mini-Burger
- Gefüllte Pasta mit Zimtkürbis in Safranschaum
- Garnelenspieß auf Gemüserisotto
- Minisalat mit Curryhähnchen am Spieß
- Gebackener Käse auf hausgemachten Preiselbeeren mit Toastecke
- Räucherlachs auf Rösti mit Kräuterdip
- Truthahnragout auf Kartoffelpüree
- Fränkische Schnitzelstreifen auf Bratkartoffelnockerl
- Gänsebrüstchen in Pflaumensauce auf Mandelreis

24⁹⁰

Stehempfang und Fingerfood

Preise

»Veggie-Party« 1 2 3 4 5 6 a c g
Empfehlung pro Person: 8 Stück

- Häppchen mit Käse (und auf Wunsch mit Fisch)
- Mediterrane Crostini
- Käsestrudel mit Trüffel mousse
- Blätterteig-Canapés
- Käse-Nuss-Praline am Obstspieß
- Italienischer Pastaspieß auf Saucenspiegel
- Antipastispieße
- Melonen-Käse-Spieße
- Frühlingsröllchen mit Dip
- Tomate-Mozzarella im Glas

18⁹⁰

»Voll vegan« 1 2 3 4 5 6 a f
Empfehlung pro Person: 8 Stück

- Gemüsesticks auf Kräuterschaum
- Antipastispieße
- Häppchen (veganes Brot und Belag)
- Pilzrisotto im Glas
- Exotischer Käse-Früchte-Spieß
- Maultasche auf Kokosschaum im Glas
- Pulled Garden in der Tüte
- Filo-Törtchen
- Herzhafte Cupcakes

19⁹⁰

»Dolce Vita« 1 2 3 4 5 6 a c d g
Empfehlung pro Person: 8 Stück

- Tomate-Mozzarella-Spieße
- Prosciutto-Körbchen
- Gemischte Bruschette
- Melonen-Schinken-Variation im Glas
- Gefüllte Focaccia
- Mini-Ciabatta-Sandwich
- Italienischer Pastaspieß auf Saucenspiegel
- Herzhafte italienische Muffins
- Mango-Mozzarella im Glas
- Antipastispieße

19⁹⁰

»American Way of Life« 1 2 3 4 5 6 a c g
Empfehlung pro Person: 8 Stück

- Mini-Hotdogs
- Gefüllte Taco-Cups
- Cheeseburger-Muffins
- Burger-Wrap-Rolle
- Pulled Pork in der Tüte
- Mini-Bagels mit Frischkäse
- Chili-Cheese-Nuggets
- Chicken Wings mit Dip
- Popcorn mit Bacon
- Caesar Salad im Glas
- Avocado-Crostini mit Bacon

18⁹⁰

Suppen

Preise

Pasta

Preise

Traditionelle Suppen

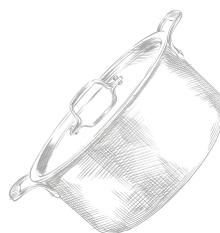
ab 4⁹⁰

- Bayrische Brotsuppe ^a
- Festtagssuppe ^{1acg}
- Flädlesuppe ^{acg}
- Fränkische Leberknödelsuppe ^{1acg}
- Grießklößchensuppe ^g
- Gulaschsuppe ^{135a}
- Maultaschensuppe mit Gemüsestreifen ^{13a}

Cremesuppen

ab 4⁹⁰

- Apfel-Kren-Suppe ^{157ag}
- Altfränkische Kartoffelsuppe ^{ag}
- Lauchcremesuppe mit Lachsstreifen ^{adg}
- Ingwer-Möhren-Suppe ^{13ag}
- Käsli-Fondue-Suppe ^{1245ag}
- Mango-Prosecco-Süppchen ^{1234ag}
- Spargelcremesuppe ^{12345ag}
- Tomatencremesuppe ^{1234ag}
- Polentacremesuppe mit Parmesancracker ^{124ag}
- Kürbiscremesuppe ^{13ag}
- Heublumen-Schmand-Suppe ^{124ag}



Pastavariationen

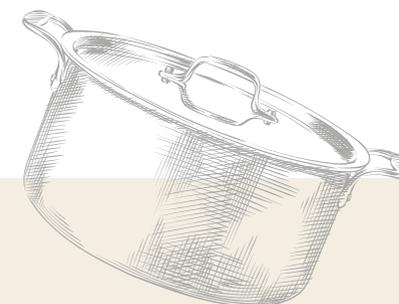
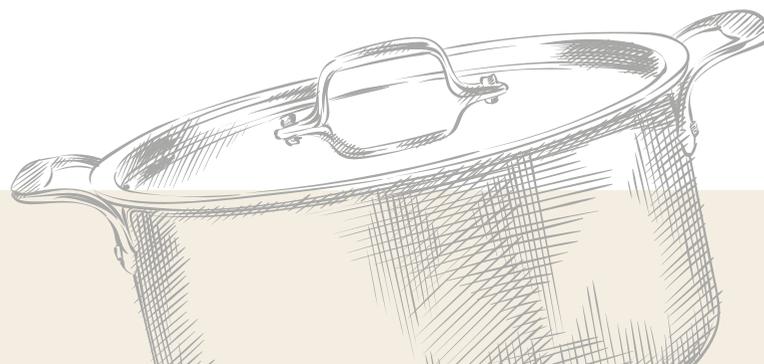
ab 10⁹⁰

- Limettensauce mit Parmesan und Rucola ^{1234acg}
- Bolognese ^{15acg}
- Schinken-Käse-Sauce ^{5acg}
- Kürbis-Ragout ^{13acg}
- Käse-Knoblauch-Sauce mit Garnelen ^{245acg}
- Grappa-Trüffel-Sauce ^{5acg}
- Gorgonzola-Walnuss-Sauce ^{35acg}
- Nusssauce mit Streifen vom Hähnchenbrustfilet ^{35acg}
- »Mailänder« Sauce mit italienischem Grillgemüse ^{135acg}
- Lachsschaum mit frischem Rucola und Kirschtomaten ^{12345acd}
- Trüffel-Sahne-Sauce mit vergessenen Kräutern ^{345acg}

Gratinierte Pasta

ab 11⁹⁰

- Bayrische Käsespätzle ^{24acg}
- Lasagne »Original« oder mit Crème fraîche verfeinert ^{1235acg}
- Lasagne »Tricolore« ^{123acg}
- Gemüse-, Lachs-, oder Thunfischlasagne ^{1234acd}
- Cannelloni mit Ricotta-Spinat-Füllung ^{24acg}



Aus der Pfanne

Grillpfanne

Grillkamm, Knusperhaxe, Schnitzel »Wiener Art«, Gans, Putenspieße und Hähnchenkeulen ac

Hütten-Pfanne

gratinierte Fleischküchle, Fränkische Bratwürste, Knusperhaxe, »Scharfmacher«-Mini-Schnitzel und Kräuter-Hähnchenkeulen 234acg

Schnitzelpfanne

Schnitzel »Wiener Art«, »Auf der Alm«, Cordon bleu, Cordon bleu »Italia«, Fichtelgebirgs-Cordon bleu, gratinierte »Gourmet«-Mini-Schnitzel 234acg

Bratenpfanne

Bratenauswahl vom Schwein, Rind und Truthahn mit verschiedenen Bratensaucen acg

Veggie-Pfanne

Sellerie-Cordon bleu, Gänseblümchen-Nockerl, Chili-Cheese-Nuggets, Gemüse-Kartoffel-Datschi und knusprig paniertes Feta 2345acg

»Kanzer« Pfännle

gratinierte »Gourmet«-Mini-Schnitzel, Holz hackersteak, Fleischküchle, Knoblauchrippchen und Hähnchenkeulen

234acg

Preise

11⁹⁰

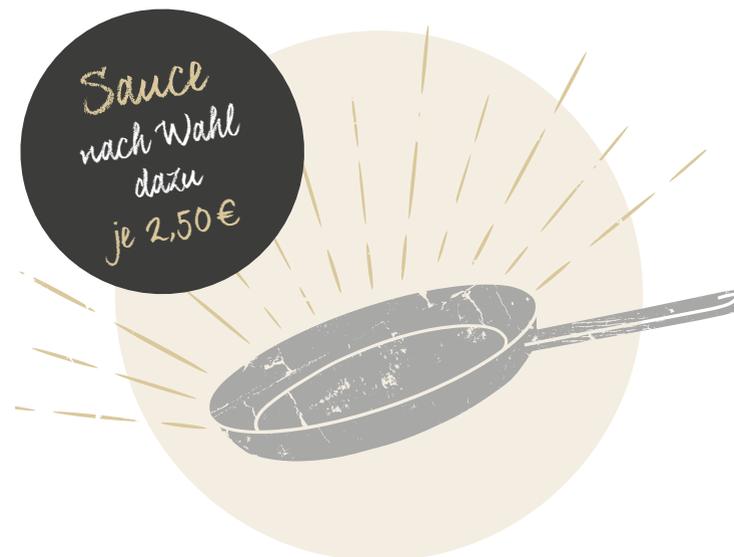
11⁹⁰

12⁹⁰

12⁹⁰

12⁹⁰

12⁹⁰



Preise

12⁹⁰

14⁹⁰

15⁹⁰

Italienische Pfanne

gratinierte Truthahnmedaillons, Cordon bleu »Italia«, Saltimbocca, Hähnchenmedaillons mit Bruschettakruste, Kräuter-Hähnchenkeulen 234acg

Elsässer Pfanne

Gänsebrust mit Orangenkruste, »Elsässer« Cordon bleu, Lavendel-Hähnchenkeule, Medaillons »Paris« mit Camembert und Rosmarin gratiniert 12347acg

Eremitagen-Pfanne

Gänsebrüstchen, Schlemmerfilet »Florenz« mit Camembert, Rosmarin und Parmesanchips gratiniert, Putenspieß, gratinierte »Gourmet«-Mini-Schnitzel, »Knusperferkel« (Schweinefilet im Blätterteigmantel)

234acg

Maisel BURGER

WESTERN BURGER

Hausgemachtes Beefsteak, Bacon, Röstzwiebeln, Feldsalat, BBQ-Sauce und Cheddar



alle
Burger
10,90€

Italian Burger

Hausgemachtes Beefsteak, Balsamico-Zwiebeln, Parmesan, Rucola, Whisky-Honig-Sauce und Cheddar

FRANKEN DÖNER

Pulled Pork, Krautsalat und Kräuterdip

Süßen Burger

Hausgemachtes Beefsteak mit französischem Weichkäse, Apfel-Chutney, Zwiebeln, Salat, Tomaten, Gurken und Whisky-Honig-Sauce

Zu allen Burgern gibt es Krautsalat oder doppelt Beef für nur je 2€. Alle Burger auch vegetarisch.



ROCKET BURGER

Hausgemachtes Beefsteak, Jalapeño-Whisky-Zwiebeln, Salat, Tomaten, Gurken, Whisky-Honig-Sauce und Cheddar

CHEESE BURGER

Hausgemachtes Beefsteak, Zwiebeln, Salat, Tomaten, Gurken, Whisky-Honig-Sauce und Cheddar



Maisels

»Meat and Heat«

Preise

Grillbrett

zum Selbstgrillen oder Grillen lassen
Empfehlung pro Person: 3 Stück

- Steaks
- Bauchscheiben
- Fränkische Bratwürste

15⁹⁰

Gemischte Spießauswahl

- Eurospieß
- Filetspieß
- Spargelspieß
- »Mailänder« Spieß
- Indonesischer Spieß
- Rinderspieß
- Halloumispieß
- Südseespieß
- Garnelenspieß

Vegetarisch

- Gemüsespieß
- Kartoffelspieß
- Grillfeta

Burger, frisch gegrillt

10⁹⁰

Rinderfilet oder Lachsfilet vom Grill

16⁹⁰

Allergene und Zusatzstoffe: 2 3 4 5 b d g



Schnitzel

Preise

Panierte Schnitzel ^{ac}

Empfehlung pro Person: 2 Stück

- Schnitzel »Wiener Art«
- Putenschnitzel

5⁹⁰

Schnitzel in Sauce

Empfehlung pro Person: 2 Stück

- Jägerschnitzel ^{ag}
- Paprikaschnitzel ^{13ag}
- Rahmschnitzel ^{ag}
- Apfel-Wein-Schnitzel ^{124ag}
- Pfefferschnitzel ^{ag}
- Mexikoschnitzel ^{12346ag}

6⁹⁰



Cordon bleu ^{23457acg}

Empfehlung pro Person: 2 Stück

- Cordon bleu mit Schinken und Käse
- Fichtelgebirgs-Cordon bleu mit Champignons, Knusperspeck und Parmesan
- »Kreta« mit Schafskäse, Tomaten und Kräutern
- »Italia« mit Tomate, Mozzarella und Parmaschinken
- »Elsässer« mit Camembert und Birne
- »Gärtner« mit Zwiebeln und Kräutern

7⁹⁰

Gratinierte Mini-Schlemmerschnitzel ^{234acg}

Empfehlung pro Person: 3 Stück

- »Altbayrisch« mit Champignons und Käse
- »Scharfmacher« mit Kren-Senf-Panade
- »Auf der Alm« mit Camembert und Röstzwiebeln
- »Provence« mit Camembert und Birne
- »Hellas« mit Schafskäse, Tomaten und Kräutern
- »Gourmet« mit Tomaten, Käse und Sauce Hollandaise

4⁹⁰



Schwein

Preise

Geschnetzeltes

9⁹⁰

- Järgeschnetzeltes 5 a g
- Brandygeschnetzeltes a g
- Balkangeschnetzeltes 3 5 a g
- Rahmgeschnetzeltes a g

Braten vom Schwein

ab 10⁹⁰

- Krustenbraten a
- Kirchweihbraten in Zwiebel-Kräuter-Soße 5 a g
- Apfel-Rotwein-Braten 1 5 a g
- Senfrahmbraten 5 a g
- Schwammerlrahmbraten a g
- Spanferkelrollbraten a g

Fränkische Schäuferle

12⁹⁰

- Holzofenschäuferle a
- Pfefferschäuferle a g
- Zwiebelschäuferle a g

Schweinefilet

13⁹⁰

- Filet in Sherrysauce 1 5 a g
- Käsli-Fondue-Filet 2 4 5 a g
- Filet »Toskana« mit Tomate und Mozzarella gratiniert 2 5 4 a g
- Filet »à la crema« mit Champignons oder Pfeffer 5 a g
- »Burgunder« Lendchen 1 a g
- Lendchen »Florenz« in Sauce mit Camembert, Rosmarin und Parmesan chips gratiniert 2 4 5 a g

Noch mehr vom Schwein

Maisels Pulled Pork, »Original« oder Honig-Senf 1 2 4 5 a g

je 9⁹⁰

Zwiebel-, Knoblauch- oder Omas Rippla a

10⁹⁰

Zwiebelfleisch 5 c

11⁹⁰

Spanferkel a g

12⁹⁰

Spanferkel-Keule mit Honig-Rosmarin-Kruste a g

14⁹⁰

Maisels »Meat and Heat«

Lass dich von uns beraten und stelle dir ein perfektes Grill-Paket für deine nächste Grillparty zusammen!

siehe Seite 22



Geflügel

Pute

»Kanzer Geheimnis« _{234ag}	9 ⁹⁰
Pulled Turkey _{15a}	11 ⁹⁰
Putenrahmbraten _{ag}	11 ⁹⁰
Putencurry mit Ananas _{1245ag}	11 ⁹⁰
Züricher Sahnegeschnetzeltes _{24ag}	11 ⁹⁰
Putenmedaillons mit Rosinen-Lebkuchen-Kruste _{1ag}	12 ⁹⁰

Gans und Ente

Gänsebrust _a	15 ⁹⁰
Gänsebrüstchen à l'orange _{17a}	15 ⁹⁰
Gänsebrüstchen in Pflaumensauce _{1a}	15 ⁹⁰
Gänsebrüstchen »Kanzbeere« _{13a}	15 ⁹⁰
Entenbrust _a	16 ⁹⁰

Preise



Hähnchen

Geflügelpiccata im Parmesanmantel _{24acg}	11 ⁹⁰
Limettenhähnchen _{157ag}	12 ⁹⁰
Hähnchengeschnetzeltes in Apfel-Rucola-Sauce _{1357ag}	12 ⁹⁰
Asia-Bowl _{1245af}	12 ⁹⁰
Hähnchenmedaillons in Brandysauce _{1ag}	13 ⁹⁰
Hähnchenbrustfilet in Sherryrahm _{1ag}	13 ⁹⁰
Hähnchenmedaillons mit Bruschettakruste _{2345acg}	13 ⁹⁰
Coq au vin vom Hähnchenbrustfilet _{1245a}	13 ⁹⁰
Mango-Prosecco-Hähnchen _{124ag}	13 ⁹⁰
Orangen-Rosmarin-Hähnchen _{1247ag}	13 ⁹⁰
»Nussknacker«-Hähnchen _{ag}	13 ⁹⁰
Hähnchenbrustfilet in Rotweinsauce mit Backobst _{1457ag}	13 ⁹⁰

Rind, Kalb, Wild

Rind

Fränkischer Sauerbraten 1 5 a g

Krenfleisch 1 5 7 a g

Rinderrahmbraten a g

Rinderroulade 4 5 a g

Mexikopfanne 1 2 3 4 5 6 a g

Kalb

Glasierte Kalbshaxe mit Butterbrösel 5 a g

Ossobuco 5 a g

Kalbsrahmbraten a g

Roulade vom Milchkalb 4 5 a g

Kalbsgeschnetzeltes in Rahmsauce a g

Kalbsrückenmedaillons in Calvados-Rahmsauce
mit gedünsteten Apfelringen 1 2 4 5 7 a g

Preise

11⁹⁰

11⁹⁰

11⁹⁰

12⁹⁰

13⁹⁰

14⁹⁰

14⁹⁰

14⁹⁰

14⁹⁰

15⁹⁰

15⁹⁰

Wild

Lamnbraten a g

Geschmorte Lammhaxe mit Walnuss-Pesto 3 5 a g f

Wildschweinbraten 1 2 5 a g

Hirschbraten 1 2 5 a g

Rehbraten 1 2 5 a g

15⁹⁰

15⁹⁰

16⁹⁰

16⁹⁰

16⁹⁰



*Beliebt
Unsere
Kalbshaxen*

Fisch



Lachs

Lachspiccata im Parmesanmantel ^{234acd}g

Lachsfilet in Limettensauce ^{15ad}g

Lachsfilet in Grappa-Trüffel-Rahm ^{1235ad}g

Lachsfilet und Garnelenspieß
auf Belugalinsen ^{1235bd}

Wels

Welsfilet in Mandelhülle gebacken ^{3acd}h

»Tiroler« Welsfilet mit Speck und Zwiebeln ^{24acd}g

Griechischer Schlemmerfisch: Welsfilet in Eihülle,
gratiniert mit Oliven, Feta und Tomaten ^{23456acd}g

Zander

Zanderfilet in Weißweinsauce ^{15ad}g

Limettenzander ^{157ad}g

Meeres-Sinfonie
vom Zander, Wels und Lachsfilet ^{24acd}gh

Preise

11⁹⁰

16⁹⁰

17⁹⁰

20⁹⁰

14⁹⁰

15⁹⁰

15⁹⁰

16⁹⁰

16⁹⁰

17⁹⁰

Vegetarisch und vegan

Preise

Hauptgänge vegetarisch

14⁹⁰

- Griechische Gemüsekartoffeln mit paniertem Feta ^{12345ad}
- Gemüsestrudel auf Tomatenspiegel mit gefüllter Folienkartoffel ^{12345ad}
- Gefüllte Zucchini auf Kartoffel-Tomaten-Gratin ^{234acd}
- Ricotta-Crêpes mit Basilikumkartoffeln ^{234acd}
- Pilzrisotto mit paniertem Feta ^{1245acd}
- Sellerieschnitzel mit Rosmarinkartoffeln und buntem Marktgemüse ^{3dc}
- Tortellini in Gorgonzolasauce mit Kürbis- oder Proseccoschaum ^{124acg}
- »Nussknacker«-Pasta mit Brokkoliröschen ^{3acg}
- Gefüllte Ziegenkäsenudeln in Zimt-Kürbis-Sauce ^{1234acg}
- Gemüselasagne ^{3acg}
- Kohlrabi-Cordon bleu mit buntem Marktgemüse und Petersilienkartoffeln ^{23acg}

Hauptgänge vegan

14⁹⁰

- Maultaschen auf Sommergemüse ^{13a}
- Pasta mit Kokos-Gemüse ^{13a}
- Pilzrisotto mit Gemüsechips ^{1234a}
- Kräuter-Seitan-Steak auf Kürbisrisotto ^{1234a}
- Pasta mit italienischem Grillgemüse ^{13a}
- Pasta oder Risotto mit leichtem Thaigemüse ^{1234a}
- Chili-Seitan auf Gemüseris ^{13a}
- Südsee-Seitan mit Curryreis ^{13a}
- Seitan in Lebkuchensauce mit Kloß ^{2345a}

Beilagen

Preise

Preise

ab 3⁹⁰

Kartoffeln

ab 4⁵⁰

- Dampfkartoffeln
- Bratkartoffelnockerl ^{2 4}
- Rosmarinkartoffeln ^g
- Petersilienkartoffeln ^g
- Safrankartoffeln ^g
- Speckkartoffeln ^{3 g}
- Schmandkartoffeln ^{2 4 g}
- Kartoffelgratin ^{2 4 g}
- Ofenkartoffeln gefüllt mit Sour Cream ^{2 4 g}
- Ofensüßkartoffeln ^{2 4 g}
- Franzkuchen mit Gemüsestreifen ^{2 3 4 5 g c}
- Country Potatoes ^{1 2 3 4 g}
- Herzoginnenkartoffeln ^{1 2 3 4 g}
- Kroketten ^{1 2 3 4 g}
- Röstis ^{1 2 3 4 g}

Gemüse

ab 3⁰⁰

- Italienisches Grillgemüse ^{1 3 5 a g}
- Griechisches Fetagemüse ^{1 2 3 4 5 a g}
- Auswahl an buntem Marktgemüse ^{3 g c}
- Kokos-Gemüse ^{1 3 a g}
- gefüllte Zucchini ^{2 3 4 g}
- Romanescoröschen ^{3 c g}
- Wurzelgemüse ^{3 a g}
- Rosenkohl ^{3 a g c}
- Speck-Bohnen ^{3 a f}
- Sellerie-Parmesan-Püree ^{2 3 4 g}
- Gratinierte Gemüsepudder ^{2 3 4 5 a c g}
- Sauerkraut ^{1 2}
- Rotkohl ^{1 2 3 4}
- Bayrisch Kraut ^{1 2 4 g}
- Wirsing ^{3 a c g}
- Kürbis-Ragout ^{1 2 3 4}

Klöße

- Grüne Klöße ⁵
- Semmelklöße ⁵
- Serviettklöße ⁵
- »Stuffing« ⁵
- Speckklöße ⁵
- Spinatklöße ^{3 5}
- Rote-Bete-Klöße ^{2 3 4 5 g}

Reis

- Safranreis ^g
- Wildreis ^{g h}
- Curryreis ^{1 g}
- Lebkuchenreis ^{1 5 f g}
- Serbischer Reis ^{1 3 4 g}
- Mandelreis ^g
- Sojareis ^{f g}

Pasta

- Kräuternudeln ^{c a g}
- Butterspätzle ^{c a g}

Püree

ab 4⁵⁰

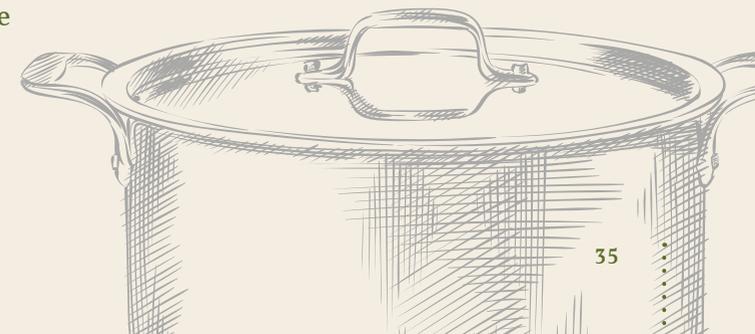
- Kartoffelpüree ^g
- Kartoffel-Zwiebel-Püree ^g
- Kartoffel-Parmesan-Püree ^{2 4 g}
- Kartoffel-Trüffel-Püree ^{3 g}
- Kartoffel-Sellerie-Püree ^{3 g}



Pasta e basta

Noch mehr leckere Pastagerichte

siehe Seite 17





Salate

Preise

ab 4⁵⁰

Zu warmen Speisen

- Bunter Salat ²³⁴
- Gurken-, Tomaten-, Karotten-, Paprika-, Zucchini- oder Bohnensalat ^{234g}
- Karotten-Sellerie-Salat ^{1234g}
- Lauch-Ananas-Salat ^{1234g}
- Apfel-Blaukraut-Salat ^{12347g}
- Krautsalat mit Äpfeln und Rosinen ^{12347g}
- Amerikanischer Krautsalat ^{1234g}
- Bayrischer Krautsalat ¹²³⁴
- Schichtsalat ^{12347cg}
- Kartoffelsalat mit und ohne Mayonnaise ^{234cg}
- »Tiroler« Rucolasalat ²³⁴
- Griechischer Salat ^{2346g}
- Salat »Bella Italia« ^{2346g}
- Caprese ^{234g}

Zu kalten Speisen

- Käse-Joghurt-Salat ^{234g}
- Geflügelsalat ^{234g}
- Matjes-Topf ^{234dg}
- Krabbensalat ^{1234bdg}
- Lachssalat ^{12347cdg}
- Italienischer Thunfischsalat ^{234cdg}
- Waldorfsalat ^{1234g}
- Nudelsalat ^{1234cg}
- Tortellinisalat ^{234cg}
- Fränkischer Bratwurstsalat ²³⁴
- Bayrischer Wurstsalat ^{2345g}
- Schweizer Wurstsalat ^{2345g}

Blattsalate mit Dressing nach Wahl

- Essig-Öl-Vinaigrette ²⁴⁵
- Feigen-Senf-Dressing ^{12345g}
- Walnuss-Vinaigrette ²³⁴⁵
- Orangen-Vinaigrette ¹²³⁴⁵
- Joghurtdressing ^{245g}
- Balsamicodressing ¹²⁴⁵

Dessert

Preis

ab 4⁴⁰

Crème de la Crème

Preis

ab 5⁹⁰

Unsere Favoriten

- Obstplatte oder Obstsalat
- Exotischer Fruchtsalat
- Rote oder Gelbe Grütze
- Kirschragout
- Kuchen oder Torten
- Obsttörtchen
- Windbeutel

Parfait

- Schokoladenparfait
- Cassisparfait
- Lebkuchenparfait
- Orangenparfait
- Mohnparfait
- Zimt-Pflaumen-Parfait

Panna Cotta

- mit Erdbeerspiegel
- mit Mangospiegel
- mit Karamellsiegel
- mit Cassisspiegel

Tiramisù

- Tiramisù »Original«
- Grand Marnier-Tiramisù
- Erdbeer-Tiramisù
- Winter-Tiramisù
- »Kanzbeeren«-Tiramisù
- Birnenbrand-Tiramisù
- Mangobrand-Tiramisù

Mini-Pâtisserie

- Macarons
- Mini-Donuts
- Mini-Cupcakes
- Eclairs
- Mini-Windbeutel

Strudel

- Apfelstrudel
- Nussstrudel
- Topfenstrudel
- Lebkuchenstrudel

Crème-Klassiker

- Erbeertraumcreme
- Waldfruchtcreme
- Kirschcreme
- Preiselbeercreme
- Zimttraumcreme
- Bayrisch Creme
- Schokomousse
- Vanillemousse
- Noisettecreme

Crème-Duos

- Chili-Himbeere
- Kirsch-Balsamico
- Vanille-Lavendel
- Zimt-Pflaume
- Limette-Buttermilch
- Himbeer-Mascarpone
- Schwarzwälder Kirsch
- Joghurtcreme mit süßem Pesto
- Kornblumencreme mit frischen Früchten

Crèmes mit Alkohol

- Amarettocreme
- Apfelweinceme
- Rotweinceme
- Piña-Colada-Creme
- Rotwein-Pflaumen-Creme
- Apfel-Calvados-Traum

Neu
Mini-Dessert
im Glas
ab 4,40 €

Enthalten sind alle Allergene und Zusatzstoffe.
Siehe Seite 41.

Enthalten sind alle Allergene und Zusatzstoffe.
Siehe Seite 41.

Service und Equipment

Preise

Gläser	1 ⁰⁰
Teller, Besteck, Kaffeegeschirr	1 ²⁰
Stoffservietten	1 ⁵⁰
Chafing Dish Wärmebehälter	8 ⁰⁰
Tischdecken, weiß	9 ⁰⁰
Hussen für Stehtische, Stühle, Biergarnituren	9 ⁰⁰
Stehtische	15 ⁰⁰
Bierzeltgarnitur	20 ⁰⁰
Lichttechnik	ab 20 ⁰⁰
Buffet-Dekostoff	40 ⁰⁰
Grill (inklusive Reinigung)	45 ⁰⁰
Personal (pro Person und Stunde)	49 ⁰⁰
Pavillon	80 ⁰⁰
Pizzaofen	100 ⁰⁰

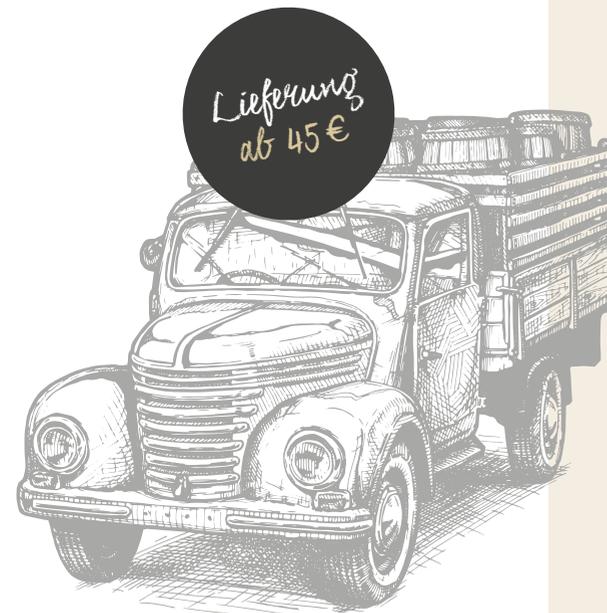
Allergene und Zusatzstoffe

Zusatzstoffe

- 1 mit Farbstoff
- 2 mit Konservierungsstoff
- 3 mit Antioxidationsmittel
- 4 mit Geschmacksverstärker
- 5 geschwefelt
- 6 geschwärzt
- 7 gewachst
- 8 mit Süßungsmitteln

Allergene

- a glutenartige Getreide (Weizen)
- b Krebstiere
- c Eier
- d Fisch
- e Erdnüsse
- f Sojabohnen und Hülsenfrüchte
- g Milchprodukte
- h Schalenfrüchte
- i Sellerie
- j Senf
- k Sesamsamen
- l Schwefeldioxyd und Sulfite
- m Lupinen
- n Weichtiere



EREMITAGE
ORANGERIE
SCHLOSSCAFÉ
EVENTS

Schlosscafé in der Eremitage

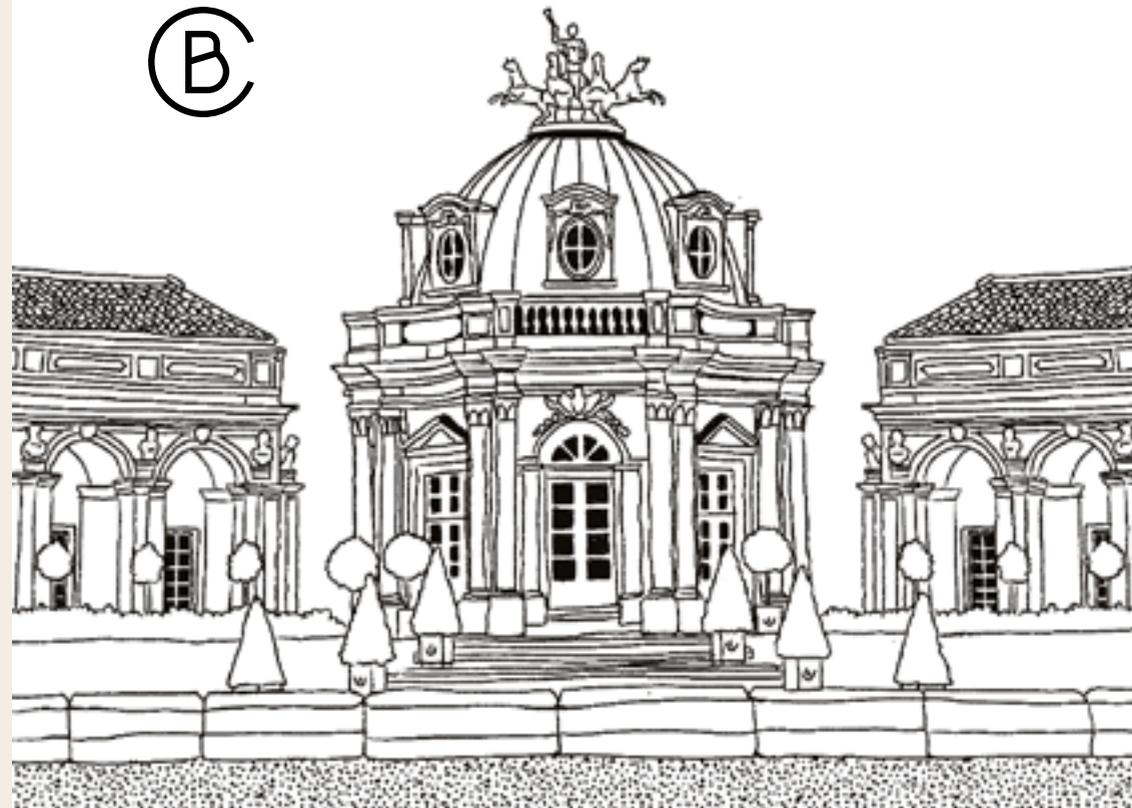
Seit April 2023 findest du uns im traumhaften Schlosscafé in der Eremitage. Egal ob bei Kaffee und Kuchen oder einem Aperol Spritz mit ofenfrischen Flammkuchen auf der Sonnenterrasse der Orangerie – bei uns kannst du dem Alltag für ein paar Stunden entfliehen.

Hochzeiten und Events

Du bist auf der Suche nach einem einzigartigen Veranstaltungsort für dein Event? Dann bist du bei uns genau richtig!

Mehr erfährst du unter:
orangerie-eremitage.de

*Beliebt
Unsere
Windbeutel*



Corporate Design
und Illustration von
Baier Creative.

Baier Creative Visualising creative ideas.





gaststaette-maisel.de

Lieferung
ab 45€

Catering und Events Maisel

Inh. Ute Maisel
Varellweg 1
95448 Bayreuth

T 0921 92651
T 0152 34150900
M info@gaststaette-maisel.de

Wir liefern Inhalte auch auf:
Facebook und Instagram

Baier Creative

Konzept und Design
baier-creative.de

storyline.

Marketing und Lektorat
storyline-media.de

