



SCHLOSS BRÄUKELLER

Claus Soller



Grüß Gott!

Ich möchte Sie herzlich in unserem Schlossbräukeller in Au,
mitten im Herzen der Hallertau, begrüßen.

Ob im Gewölbekeller, dem alten Sudhaus oder dem traumhaft schönen
Biergarten - wir bieten Ihnen immer den passenden Rahmen als auch die
richtige Räumlichkeit für Ihre Festivität, Veranstaltung oder den Groß-Event.

Mit unseren traditionellen bayerischen Spezialitäten, Gerichten der
leichten modernen Küche, ausgesuchten Weinen und selbstverständlich den
Schlossbräu-Bieren, die heute noch nach altem Familienrezept in der Privat-
Brauerei gebraut werden, heiße ich Sie willkommen.

Ich freue mich auf Sie!

Ihr Wirt
Claus Soller



Bankett- & Veranstaltungsmappe

SCHLOSSBRÄUKELLER

2010



Bayerisches Schmankerl-Büffet

Rinderkraftbrühe mit Maultaschen

Saurer Knödelsalat mit gebratenen Schwammerl
Niederbayrisches Schwarzgeräuchertes
Auswahl an kaltem Braten
Radi und Radieserl

Rindfleisch-, Kartoffel- und Krautsalat
Blumenkohlsalat und bunter Nudelsalat mit Schinken
Gemischte Blattsalate mit diversen Dressings

Soller´s Ochsenfetzen in Rotwein geschmort
Schweinekrustenbraten mit Dunkelbierjus
Schweinshaxen mit Kümmeljus
Allgäuer Käsespätzle mit Röstzwiebeln (vegetarisch)

Apfel-Blaukraut und Bayerisch Kraut
Kartoffel- und Semmelknödel

Kirschrahmstrudel mit Vanillesauce
Gemischter Blechkuchen aus Soller´s Kuchenbäckerei

Bauernbrot und Laugengebäck mit Landbutter

~~~

Inklusive 3 Stunden  
Softdrinks, Mineralwasser, Bier, Hauswein weiß und rot  
sowie diverse Kaffeespezialitäten

**Als All Inclusive Paket im Schlossbräukeller oder Biergarten  
schon für € 55,00 (exklusive Getränke € 32,00)**



## Sommerliches Schmankerl-Büffet

### Spargelsamtsuppe

Marinierter Spargel mit Sauce Vinaigrette  
Tafelspitzsülze und Rindfleischsalat mit Kernöl  
Geflügelsalat mit Ananas, Bayerischer Krautsalat  
Meeresfrüchtesalat in Knoblauchvinaigrette  
Gemischte Blattsalate mit diversen Dressings

Soller's Ochsenfetzen in Rotwein geschmort  
Schweinekrustenbraten mit Dunkelbierjus  
Gemüsemaultaschen mit Gemüse-Confit (vegetarisch)

### Kartoffel- und Semmelknödel

Frische Erdbeeren mit Minze und Hopfengoldschaum  
Joghurt-Terrine mit Waldbeeren

Bauernbrot und Laugengebäck mit Landbutter

~~~

Inklusive 3 Stunden

Softdrinks, Mineralwasser, Bier, Hauswein weiß und rot
sowie diverse Kaffeespezialitäten

**Als All Inclusive Paket im Schlossbräukeller oder Biergarten
schon für € 50,00 (exklusive Getränke € 28,00)**





Leichtes Schmankerl-Büffet „Europa“

Mildgeräucherter Lachs mit Senf-Dill-Sauce
Gegrillte mediterrane Gemüse in Olivenöl auf italienische Art
Tomatenrondell mit Mozzarella und Pesto
Spargelsalat mit Ei und Schinken
„Vitello Tonnato“ dünne Kalbfleischscheiben an Thunfischsauce
Französischer Brotsalat und gemischte Blattsalate mit diversen Dressings
Frischer Obazda, Radi und Radieserl

Glacierte Kalbshaxe mit Bockbier
Lende vom Jungschwein im Blätterteig
Mariniertes Minutensteak in Dijon-Senfsauce
Gemüsestrudel an Tomaten-Gorgonzolasauce (vegetarisch)
Pasta in Weißweinsauce mit Pangasiusfilet

Rahmkartoffeln, Spätzle und Semmelknödel

Leichtes Topfenmousse mit frischen Himbeeren
Marinierte Südfrüchte mit Grand Marnier
Apfelkücherl mit Zimtzucker
Kaiserschmarrn

Bauernbrot, Baguette und Laugengebäck mit Landbutter

~~~

Inklusive 3 Stunden  
Softdrinks, Mineralwasser, Bier, Hauswein weiß und rot  
sowie diverse Kaffeespezialitäten

**Als All Inklusive Paket im Schlossbräukeller oder Biergarten  
schon für € 54,00 (exklusive Getränke € 32,00)**

## Soller's großes „B-BBQ“ BIERGARTEN-BARBEQUE

### Vom Grill

Spare Ribs BBQ Style  
Rib Eye Steaks  
Minutensteaks aus der Rinderhüfte  
Würzig marinierter Schweinekamm  
Fischfilet in der Alufolie mit Limetten und Kräutern  
Nürnberger Rostbratwürstchen

### Aus dem Ofenrohr

Krosse Schweinshaxe mit Kümmeljus  
Ofenfrische Bauernhofente an eigener Sauce

### Aus dem Garten

Frische Blattsalate mit diversen Dressings  
Deftige Kartoffel- und Nudelsalate  
Auswahl an angemachten Schmankerl-Salaten  
Radieserl und Radi

### Einfach so dazu

Ofenkartoffeln mit Sauerrahm  
Maiskolben und BBQ-Chili-Bohnen  
Diverse Grillsaucen und Dips  
Bauernbrot, Baguette und Laugengebäck mit Landbutter

### Aus Soller's Patisserie

Leichtes Topfenmousse mit frischen Himbeeren  
Marinierte Südfrüchte mit Grand Marnier  
Ofenfrischer Apfelkuchen mit Schlagobers

~~~

Inklusive 3 Stunden
Softdrinks, Mineralwasser, Bier, Hauswein weiß und rot
sowie diverse Kaffeespezialitäten

**Als All Inklusive B-BBQ Paket
schon für € 60,00 (exklusive Getränke € 38,00)**



Soller's Geheimtipp – „Der VIP-Bereich“

Buchen Sie die Räumlichkeiten des herrschaftlichen Schlosses
für Ihre private VIP – Veranstaltung

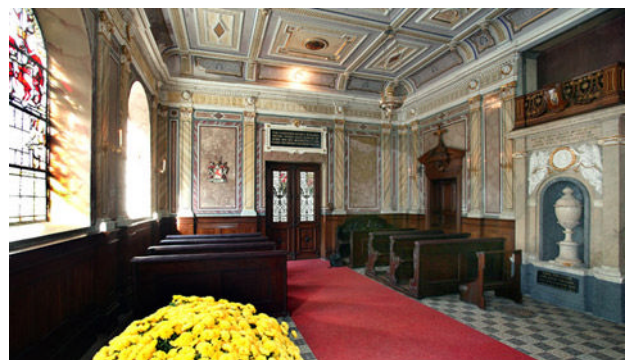
Wo Neurenaissance auf hervorragende Gastronomie trifft



**Ob Traumhochzeit, Taufe oder diverse Gala-Veranstaltungen
von bis zu 30 Personen.**



Der prachtvolle Jagdsaal



Die Schlosskapelle

**Sprechen Sie uns an und wir stellen Ihnen, ein auf Ihre Bedürfnisse und
Wünsche abgestimmtes Komplett-Paket zusammen. Weitere
Informationen finden Sie auch in unserer großen Hochzeits-Mappe.**



Menü-Vorschlag I

Kartoffelsamtsuppe mit Speck-Lardons

~~~

Schweinekrustenbraten an Bockbiersauce  
Bayerisch Kraut und Kartoffelkloß

~~~

Marinierte Beerenfrüchte mit Vanillerahmeis

Inklusive 3 Stunden

Softdrinks, Mineralwasser, Bier, Hauswein weiß und rot
sowie diverse Kaffeespezialitäten

**Als All Inklusive Paket im Schlossbräukeller oder Biergarten
schon für € 38,00 (exklusive Getränke € 22,00)**

Menü-Vorschlag II

Saurer Knödelsalat mit gebratenen Schwammerl

~~~

Soller's Ochsenfetzen in Rotwein geschmort  
Apfelblaukraut und Kartoffelstampf

~~~

Kirschrahmstrudel mit Vanillesauce

Inklusive 3 Stunden

Softdrinks, Mineralwasser, Bier, Hauswein weiß und rot
sowie diverse Kaffeespezialitäten

**Als All Inklusive Paket im Schlossbräukeller oder Biergarten
schon für € 45,00 (exklusive Getränke € 28,00)**



Menü-Vorschlag III

Marktfrische Blattsalate mit gebratenem Zanderfilet

~~~

Ofenfrische Bauernhofente in eigener Sauce  
Burgunderkraut und Speckklößchen

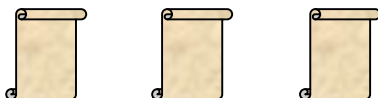
~~~

Gefüllte Crêpes an marinierten Waldbeeren

Inklusive 3 Stunden

Softdrinks, Mineralwasser, Bier, Hauswein weiß und rot
sowie diverse Kaffeespezialitäten

Als All Inklusive Paket im Schlossbräukeller oder Biergarten
schon für € 52,00 (exklusive Getränke € 35,00)



Darf es auch einmal etwas Besonderes sein?

**Das große Ritteressen im Schlossbräukeller
oder als
Mittelalterlich mörderisch-mystisches Krimimahl**

**Tafeln wie im Mittelalter mit Wein, Weib und Gesang
Unsere Knechte und Mägde unterhalten und verwöhnen Sie**

**Weitere Informationen zum Ritteressen oder Krimimahl
finden Sie unter unseren Weihnachtsangeboten.**

Das Auer – Bier – Arrangement



Bier-Menü

Kleines Bier-Schmankerl

~~~

Zander im Bier-Teig an frischen Marktsalaten

~~~

Helles Biersüppchen mit Schnee-Eiern

~~~

Geschmorte Kalbshaxe im Bockbiersud  
Sauerkraut und Speck-Püree

~~~

Marinierte Erdbeeren an Hopfengoldschaum

Inklusive 3 Stunden

Korrespondierende Biere, Softdrinks, Mineralwasser
sowie diverse Kaffeespezialitäten

**Als All Inclusive Paket im Schlossbräu Keller oder Biergarten
schon für € 55,00 (exklusive Getränke € 35,00)**



Weihnachtliche Arrangements November/Dezember 2010

Büffet-Angebot I

Weihnachtlicher Punschempfang

~~~

Allgäuer Käsesamtsüppchen mit Kirschwasser verfeinert

Auswahl an Räucherfischen mit verschiedenen Dips  
Niederbayrisches Schwarzgeräuchertes mit Feigen und Datteln  
Medaillons vom Jungschwein mit Aprikosen  
Verschiedene Matjesspezialitäten

Ragout vom Hirschkalb in Wachholderrahm  
Schweinekrustenbraten mit Starkbiersauce  
Soller's Ochsenfetzen in Rotwein geschmort  
Spinatknödel in Gorgonzolasauce  
Burgunderkraut und Rahmwirsing  
Kartoffel- und Semmelknödel, Kartoffelgratin

Rote Grütze mit Vanillesauce  
Warmer Quarkauflauf mit Kirschen  
Reichhaltige Käseplatte mit Trauben  
Auswahl an Bauernbrot und Laugengebäck mit Landbutter

~~~

Inklusive 3 Stunden
Softdrinks, Mineralwasser, Bier, Hauswein weiß und rot
sowie diverse Kaffeespezialitäten

**Als All Inclusive Paket im weihnachtlich dekorierten Schlossbräukeller
schon für € 58,00 (exklusive Getränke € 35,00)**



Büffet-Angebot II

Weihnachtlicher Punschempfang

~~~

Rahmsuppe von der Gans mit Apfelspalten

Tafelspitz-Carpaccio in Gemüsevinaigrette  
Auswahl an Räucherfischen mit verschiedenen Dips  
Feldsalat mit Speck und Croutons  
Rosa gebratenes Roastbeef mit Sauce Tatar  
Lachsschinken mit Mixed Pickles

Jungschweinrücken mit Backpflaumen in eigener Sauce  
Ragout von Edelfischen in Tomatensauce  
Gross gebratene Bauernhofente in eigener Sauce mit Maronen  
Welsfilet im Speckmantel an gebratenem Wirsing  
Schinkenpüree, Petersilienkartoffeln, Rosenkohl und Mandelbroccoli

Auswahl an winterlichen Rohkost-, Blatt- und angemachten  
Salaten mit verschiedenen Dressings

Warmer Bratapfel mit Vanillesauce  
Marinierte Waldbeeren mit Kirschwasser  
Auswahl an Cremes und Mousses  
Käsespezialitäten mit Nüssen und Trauben  
Auswahl an Bauernbrot und Laugengebäck mit Landbutter

~~~

Inklusive 3 Stunden
Softdrinks, Mineralwasser, Bier, Hauswein weiß und rot
sowie diverse Kaffeespezialitäten

**Als All Inclusive Paket im weihnachtlich dekorierten Schlossbräukeller
schon für € 69,00 (exklusive Getränke € 44,00)**



Angebot Gala-Büffet im Schlossbräukeller

Sektempfang

mit „Blanc de Noir“ Spätburgunder Sekt, Sekt-Orange
und weihnachtlichem Punsch

~~~

Wildrahmsuppe mit Preiselbeeren  
Leichtes Curryschaumsüppchen mit Flusskrebse

Carpaccio von geräucherter Entenbrust mit Feigensenf  
Räucherfischplatte mit Lachs, Heilbutt und Makrelenfilets  
Auswahl an Terrinen und Pasteten mit diversen Dips  
Hirschschinken mit Waldorfsalat  
Medaillons vom Reh

Frischer Gänsebraten mit Bratäpfeln  
Scheiben von der Wildschweinkeule in Rosmarinjus  
Seezungenröllchen mit Lachsmousse  
Lasagne von Edelfischen  
Burgunderkraut und Rahmwirsing  
Kartoffelknödel, Kartoffelgratin, halbwilder Reis und Butternudeln

Auswahl an winterlichen Rohkost-, Blatt- und angemachten  
Salaten mit verschiedenen Dressings

Christstollen-Parfait mit marinierten Kirschen  
Weißes und dunkles Schokoladenmousse  
Verschieden gefüllte Crêpes mit Auswahl an Fruchtsaucen  
Rohmilchkäse mit Nüssen und Trauben  
Bauernbrot und Laugengebäck mit Landbutter  
Frisches Obst

~~~

Inklusive 3 Stunden
Softdrinks, Mineralwasser, Bier, Hauswein weiß und rot
sowie diverse Kaffeespezialitäten

**Als All Inclusive Paket im weihnachtlich dekorierten Schlossbräukeller
schon für € 78,00 (exklusive Getränke € 52,00)**

**Darf es für Ihre Firmenweihnachtsfeier
etwas Besonderes sein?**

Das große Ritteressen im Schlossbräukeller

**Tafeln wie im Mittelalter mit Wein, Weib und Gesang
Unsere Knechte und Mägde unterhalten und verwöhnen Sie**

Ein Becher Met kredenzt zur Begrüßung

Kommt und genießt, was es zu essen hat!

Griebenschmalz mit Vinschgerl

~~~

**Tafelspitzsülze mit Vinaigrette**

~~~

Gebackenes Ei mit Senfsauce

~~~

**Rindssuppn mit Nudeln und Fleisch**

~~~

Spanferkel und Entenbraten mit Breznknödel und Rotkohl

~~~

**Apfelradl mit beschwipsten Zwetschgen**

~~~

Käsebrett mit Trauben und Nüssen

**Inklusive 3 Stunden Getränkepauschale
Wein, „Weib“ und Gesang**

**Mindestens 30 Becken und Meiden sollen es sein.
Schon für € 68,00 pro Becke oder Meid inklusive Wein, Weib* und Gesang
(exklusive Getränke € 42,00)**

*** für das holde Weib muss eigens Sorge getragen werden**

Oder als Dinner mit Kultur!

Mittelalterlich mörderisch-mystisches Krimimahl Im Schlossbräukeller

**Tafeln wie im Mittelalter mit Wein, Weib und Gesang
Unsere Knechte und Mägde unterhalten und verwöhnen Sie**

Ein Becher Met kredenzt zur Begrüßung

**Kommt und genießt, was es zum mörderisch-
mystischen Krimi zu essen hat!**

Griebenschmalz mit Vinschgerl

~~~

**Rindssuppn mit Nudeln und Fleisch**

~~~

Spanferkelbraten mit Breznknödel und Rotkohl

~~~

**Apfelradl mit beschwipsten Zwetschgen**

**Inklusive 3 Stunden Getränkepauschale  
Wein, „Weib“ und Gesang**

**Mindestens 80 Recken und Meiden sollen es sein.  
Schon für € 95,00 pro Recke oder Meid inklusive Wein, Weib\* und Gesang  
(exklusive Getränke € 69,00)**

\* für das holde Weib muss eigens Sorge getragen werden



## **Weihnachts-Menü I**

Weihnachtlicher Punsch

Wildkraftbrühe mit Gemüsestreifen

~~~

Bratäpfel-gefüllter Jungschweinerücken an Calvadosrahm
Speckwirsing und Kartoffelplätzchen

~~~

Marinierte Beerenfrüchte mit Vanillerahmeis

Inklusive 3 Stunden

Softdrinks, Mineralwasser, Bier, Hauswein weiß und rot  
sowie diverse Kaffeespezialitäten

**Als All Inclusive Paket im weihnachtlich dekorierten Schlossbräukeller  
schon für € 43,00 (exklusive Getränke € 26,00)**

## **Weihnachts-Menü II**

Weihnachtlicher Punsch

Winterliche Kartoffel-Brotsuppe mit Speck

~~~

Scheiben von der Hirschkalbskeule
in Wachholder-Preiselbeerrahm
Rosenkohl und Schupfnudeln

~~~

Zimt-Zabaione mit Walnusseis

Inklusive 3 Stunden

Softdrinks, Mineralwasser, Bier, Hauswein weiß und rot  
sowie diverse Kaffeespezialitäten

**Als All Inclusive Paket im weihnachtlich dekorierten Schlossbräukeller  
schon für € 47,00 (exklusive Getränke € 30,00)**



## **Weihnachts-Menü III**

Weihnachtlicher Punsch

Winterliche Marktsalate mit geräuchertem Elchschinken  
an Himbeervinaigrette

~~~

Ofenfrische Bauernhofente in eigener Sauce mit Maronen
Burgunderkraut und Speckklößchen

~~~

Gefüllte Crêpes an marinierten Waldbeeren

Inklusive 3 Stunden

Softdrinks, Mineralwasser, Bier, Hauswein weiß und rot  
sowie diverse Kaffeespezialitäten

**Als All Inclusive Paket im weihnachtlich dekorierten Schlossbräukeller  
schon für € 57,00 (exklusive Getränke € 40,00)**

## **Weihnachtliches Gala-Menü**

Weihnachtlicher Punsch

Hirschpastete an Sauce Cumberland

~~~

Curryschaumsüppchen mit Flusskrebsschwänzen

~~~

Tranche vom Kalbsrücken an Morchelrahm  
mit gebratenem Wirsing und gratinierten Kartoffeln

~~~

Christstollen-Parfait an Zimtschaum

Inklusive 3 Stunden

Softdrinks, Mineralwasser, Bier, Hauswein weiß und rot
sowie diverse Kaffeespezialitäten

**Als All Inclusive Paket im weihnachtlich dekorierten Schlossbräukeller
schon für € 65,00 (exklusive Getränke € 48,00)**



Weihnachts-Menü vegetarisch

Weihnachtlicher Punsch

Winterliche Marktsalate mit gebratenen Austernpilzen

~~~

Kartoffelschaumsüppchen mit Majoran

~~~

Gemüsestrudel an Tomaten-Gorgonzolasauce

~~~

Gefüllte Crêpes an marinierten Waldbeeren

Inklusive 3 Stunden

Softdrinks, Mineralwasser, Bier, Hauswein weiß und rot  
sowie diverse Kaffeespezialitäten

**Als All Inclusive Paket im weihnachtlich dekorierten Schlossbräukeller  
schon für € 52,00 (exklusive Getränke € 35,00)**

## **Weihnachts-Fisch-Menü**

Weihnachtlicher Punsch

Feldsalat mit gebratenen Jakobsmuscheln

~~~

Curryschaumsüppchen mit Flusskrebsschwänzen

~~~

Gefüllte Seezungenröllchen mit Lachsmousse an Safransauce  
Mandel-Broccoli und feinen Bandnudeln

~~~

Christstollen-Parfait an Zimtschaum

Inklusive 3 Stunden

Softdrinks, Mineralwasser, Bier, Hauswein weiß und rot
sowie diverse Kaffeespezialitäten

**Als All Inclusive Paket im weihnachtlich dekorierten Schlossbräukeller
schon für € 62,00 (exklusive Getränke € 44,00)**



Schlossbräukeller
Inhaber: Claus Soller
Schlossbräugasse 2 | 84072 Au-Hallertau
www.schlossbraeukeller.de | E-Mail: info@schlossbraeukeller.de
Telefon: +49 8752 9822 | Telefax: +49 8752 867680