



Schinken-Peter Restaurant GmbH
Perlacher Straße 53
81539 München
Tel. 089-69 73 590
info@schinkenpeter.de
www.schinkenpeter.de

Vorwort

Sehr geehrte Damen und Herren,

vielen Dank für Ihr Interesse an unserem Haus.

Unsere gemütlichen Räumlichkeiten stehen Ihnen für Ihre Feier und Veranstaltung zur Verfügung.

Mit einem Erfahrungsschatz von nun mehr als 30 Jahren, sind wir Ihr kompetenter Partner und machen Ihre Feier zu "Unserer Feier".

Das Eindecken zum passenden Anlass mit Tischdecken und Stoffservietten, sowie das Gestalten Ihrer persönlichen und individuellen Menükarte sehen wir als Service des Hauses, und stellen dies kostenfrei zur Verfügung.

Gerne besorgen wir für Ihre Feier den richtigen Blumenschmuck. Wir arbeiten in enger Verbindung mit dem Blumenhaus Beck, die Ihre Wünsche und Vorstellungen gerne umsetzen.

Auf den nachfolgenden Seiten präsentieren wir Ihnen einige Möglichkeiten der Menüzusammenstellung, selbstverständlich sind dies nur Anregungen und können jederzeit auf Ihren Geschmack und Ihre Vorlieben umgeändert und ergänzt werden.

Aus organisatorischen Gründen und um Vorbereitungsarbeiten in der Küche zu optimieren, ist es von Vorteil, ein einheitliches Menü mit drei Hauptgerichten zur Wahl zu bestellen. Natürlich können Sie auch mehrere Gerichte zur Auswahl anbieten, wir müssen Sie nur auf eine längere Wartezeit der Speisen hinweisen. Bei unseren Vorschlägen werden immer Einzelpreise ausgewiesen, da wir nur Speisen berechnen die auch bestellt werden. Sollte einer Ihrer Gäste keine Vorspeise oder Nachspeise genießen, so wird dies auch nicht in Rechnung gestellt.

Bitt denken Sie daran und 12 Stunden vor Ihrer Veranstaltung, die genaue Personenanzahl zu nennen, da dies als Abrechnungsgrundlage dient.

Ihre persönlichen Wünsche, Fragen und Anregungen nehmen die Ansprechpartner;

- Frau Andrea Fischer

oder

- Herr Markus Hirnschal

jederzeit entgegen.

Wir freuen uns Sie und Ihre Gäste begrüßen zu dürfen.

Unser Schöffler-Stüberl für 38 Gäste -

für die exklusive Nutzung Ihrer Veranstaltung wir eine Umsatzgarantie von 600 € berechnet.



Unser Valepp-Stuben für 75 Gäste

für die exklusive Nutzung Ihrer Veranstaltung wir eine Umsatzgarantie von 1200 € berechnet.



Unser Gastraum für 50 Gäste



Unser Wirtsgarten für 300 Gäste



Sie möchten alles! – Gerne!

Für die exklusive Nutzung der gesamten Gaststätte Schinken-Peter

wir eine Umsatzgarantie von 4.500 € berechnet.

Unsere Aperitif-Empfehlung

Glas Prosecco	0,1 l	3,20 €
Glas Prosecco mit Holunderblütensirup	0,1 l	3,50 €
Glas Prosecco mit Aperol	0,1 l	3,50 €
Campari Orange	4 cl	7,00 €
Sherry medium	5 cl	3,40 €
Martini bianco auf Eis	2 cl	3,40 €
Mini-Weißbier	0,1 l	1,00 €
mit Mini-Weißbierglas zum Mitnehmen		4,00 €

Flaschenpreise, gerne auch mit Beigetränken zum mischen

Prosecco	0,75 l	19 €
Sekt "Schinken-Peter"	0,75 l	19 €
Champagner Moët & Chandon oder Veuve Clicquot	0,75 l	75 € // 85,50 €



Unsere Sommer-Spezials

Weißbierbowle mit Prosecco und Himbeeren	0,2 l	5,90 €
Erdbeer-Bowle mit frischen Erdbeeren	0,2 l	5,90 €
Wassermelonen-Bowle mit frischer Minze	0,2 l	5,90 €
Hugo - Prosecco mit Holunder, Limette und Minze	0,2 l	5,90 €
Spritzli - Prosecco mit Aperol & Orange	0,2 l	5,90 €

Hauscocktail – Prosecco mit Limoncello,

Maracujasaft, frische Limette und Grenadine	0,1 l	4,10 €
---	-------	--------

Unsere Sommer-Spezials reichen wir auch als je 0,1 l für 3,90 €

Eine Kleinigkeit zum Empfang gereicht

Grissini mit Parmaschinken umwickelt	p. P.	2,00 €
Schwarzbrot-Eckerl mit Schmalz, Schnittlauch und Obatzter	p. P.	3,10 €
Mozzarella-Kirschtomatenspieße	St.	1,90 €

Canapeés belegt

Schinken oder Salami	St.	1,80 €
Kräuterquark und Kirschtomaten	St.	1,80 €
Gorgonzolakäse mit Birnenscheibe & Walnuss	St.	2,00 €
Edamer, Gauda, Cambembert, Brie oder Bergkäse	St.	1,90 €
Roastbeef, Parmaschinken oder Räucherlachs	St.	2,10 €

oder am Tisch eingestellt

"Zum hi glanga" auf der Schieferplatte serviert mit Obatzter, Griebenschmoiz und Liptauer , gemischtes Brotkörberl (inkl. einer Breze p. P.) und Butterkugeln	p. P.	5,50 €
Bayrisches Brotzeitbrett´l zur Vorspeise belegt mit ausgewählten Schinken & Käsesorten garniert mit Weintrauben, Radi , Radieserl und Butter, dazu gemischtes Brotkörberl (inkl. einer Breze p. P.)	p. P.	6,90 €
Butterkugeln und ofenfrische Brez´n (pro Person 1 Stück), Schwarzbrot und Baguette	p.P.	2,00 €

Aus dem Suppenhaferl

Klare Suppen:

F esttagssupperl mit dreierlei Einlage und frischen Kräutern serviert	4,50 €
M ünchner Leberknödelsuppe mit frischen Kräutern serviert	4,10 €
T afelspitzbrühe mit hausgemachten Grießnockerl und Gemüsestreifen serviert	3,60 €
R indertafelspitzbrühe mit Pfannkuchenstreifen und frischen Kräutern	3,20 €
T iroler Speck-Knödelsuppe mit frischen Kräutern	4,10 €
T afelspitzbrühe mit hausgemachten Schinkenschöberln	3,90 €

Gebundene Suppen:

F ruchtige Tomatencremesuppe mit Weißbrotcroupons und Basilikumdekor	3,60 €
P aprikasupperl mit knackigen Paprikastückerl serviert	4,00 €
K ressesüppchen mit hausgemachten Käsetalern	4,10 €
S pargelcremesupperl mit Spargelstückchen und Sahnetupferl	4,50 €
K arotten-Ingwer-Supperl mit Sauerrahm verfeinert	4,10 €
S chaumsüppchen von der Petersilienwurzel mit Croupons	4,00 €
M ünchner Kartoffelsuppe mit frischen Kräutern serviert	3,90 €

Vorspeisen oder Zwischengerichte

G eeiste Honigmelone mit Parmaschinken an Salatsträußerl serviert	6,10 €
K leine Ravioli mit Spinatfüllung in Salbeibutter geschwenkt garniert mit frisch gehobelter Parmesanspäne	6,90 €
V ogel- und Friseesalat mit gebratenen Riesengarnelen in Kräuter-Knoblauchöl an feinem Balsamicodressing	7,10 €
V ariation von jungem Feldsalat und Frisee mit gebratenen Pilzen und Speck verfeinert mit Dressing nach Wahl	5,10 €
F eldsalat mit Karottenstreifen, Weißbrotcroutons, Speck und Walnüssen verfeinert mit Dressing nach Wahl	5,90 €
Z iegenkäse-Mousse auf Trauben und Orangenfilets mit karamellisierten Walnüssen serviert mit geröstetem Ciabatta-Chip	8,90 €
T ranchen von der hausgemachten Bratensülze verfeinert mit Kürbisöl und buntem Salatbouquet	5,80 €
R öschen vom hausgebeizten Lachsfilet mit Sahne-Meerrettich, Kartoffelröstinchen und buntem Salatbouquet	8,10 €
G eräuchertes Forellenfilet mit Zitronenschmetterling und buntem Salatbouquet	7,90 €
B aby-Zanderfilet mit Spargel-Risotto serviert	9,90 €

Hauptgerichte

vom **S**chwein:

"Kleine Sauerei"

Ganzes Spanferkel mit Tischfeuerwerk serviert,
vom Koch flambiert und tranchiert
dazu servieren zweierlei Knödel und würzige Soß'
am Tisch stellen wir Apfel-Blaukraut und Krautsalat ein 18,00 €

Spanferkel aus der Keule geschlagen in Dunkelbiersoße mit zweierlei Knödeln
und feinem Apfel-Blaukraut 14,10 €

Ofenfrischer Schweinebraten mit reschem Krusterl in würziger Soße
mit Kartoffelknödel und Speck-Krautsalat 9,90 €

Münchner Schnitzel in der Senf-Meerrettich-Panade mit reschen Bratkartoffeln 10,90 €

Schweinefilet im Speckmantel gebraten auf pikantem Pfeffer-Cognac-Rahm
mit Bohnenbündchen und Pfannenspätzle serviert 14,90 €

Schweinefilet überbacken mit Tomate & Mozzarella
auf Pestonudeln serviert 15,10 €

vom **G**eflügel:

Hähnchenfilet gefüllt mit Frischkäse und eingelegten Tomaten im Speckmantel gebraten
dazu Vichy-Karotten und Kräuterreis-Timbale 14,90 €

Viertel Ente frisch aus dem Rohr in würziger Orangensoße mit Kartoffelknödel
und hausgemachtem Apfel-Blaukraut 14,60 €

Geschmortes Hähnchenfilet gefüllt mit Frischkäse & Bärlauch auf Tomaten-Spargelsalat
mit Schmorkartoffeln serviert 15,90 €

Roulade vom Hähnchenfilet mit Paprika und Peperocinicareme gefüllt,
dazu Kräuterdip, knackiges Grillgemüse und goldbraune Röstinchen 15,60 €

vom Kalb:

Z üricher Geschnetzeltes vom Kalb in feinem Rahm mit Käse verfeinert mit Gemüsebouquet und Kartoffelröstinchen	14,20 €
Z arter Kalbsbraten in feinem Rahm mit gerösteten Pilzen und Pfannenspätzle	14,60 €
K albsschulter "provenzalisch" in feiner Soße mit mediterranem Gemüse und Spinat-Tagliatelle	15,90 €
"O ssobucco" Geschmorte Kalbsbeinscheiben in feinem Tomatengemüse und Polenter-Ecken	15,10 €

vom Lamm:

L ammrücken im Kräutermantel auf feiner Rotwein-Lammjus mit Paprikagemüse und Parmesan-Polenta-Ecken serviert	35,10 €
Z artes Lammhaxerl auf Ratatouillegemüse mit Rosmarinkartoffeln	14,10 €
S aftiges Lammkotelette mit Rosmarinjus, Speck-Bohnenbündchen und Kartoffelgratin	16,10 €

vom Rind:

R inderfilet rosa gebraten auf Sherry-Kräuter-Rahm mit gerösteten Pilzen umlegt mit geschmorten Kräuterkartoffeln	24,50 €
G eschnetzeltes vom Rinderfilet in feinem Pfeffer-Rahm mit buntem Gemüse und hausgemachten Pfannenspätzle	18,90 €
Z artes Rinderfilet auf Balsamicoreduktion mit Bohnenbündchen und Schmorkartoffeln	23,70 €
S aftige Rinderlende mit Kräuterbutter an buntem Salatbouquet und reschen Bratkartoffeln	20,90 €

Fisch-Spezialitäten:

E delfischteller mit Forellen, Zander und Lachfilet, mit Lugana-Soßerl, knackigem Grillgemüse und geschorten Risolee-Kartoffeln	22,90 €
B aby-Zanderfilet in der Brothaube nappiert mit Meerrettichschaum auf lauwarmem Spargel-Tomatensalat	18,50 €
Z anderfilet vom Grill auf Rieslingschaum mit Zuckerschoten und Schmortomaten, serviert mit Kräuterkartoffeln	17,90 €
K ross gebratenes Schlangwelsfilet im Kartoffelmantel auf feinem Kräuterrahm mit knackigem Gemüse der Saison	13,10 €
L achsfilet vom Grill mit Sauce Hollandais buntem Gemüse der Saison und Kräuterkartoffeln serviert	17,80 €
S chollenfilet in der Parmesan-Eihülle gebraten auf Kartoffel-Tomaten-Gemüse verfeinert mit Basilikum	15,90 €
S campi vom Grill in Kräuter-Knoblauchöl gebraten auf italienischer Pasta mit Basilikum-Tomatensugo	16,80 €

Vegetarische Gerichte:

R otes Thai Curry mit knackigem Wokgemüse und Basmatireis	9,60 €
G nocchi in Pesto geschwenkt, mit eingelegten Tomaten, Rucola & Parmesanspäne	9,10 €
S paghetti mit knackigem Gemüse der Saison aus dem Wok mit fruchtiger Tomatenschmelze	8,90 €
Z ucchinirollchen gefüllt mit Ziegenkäse, auf lauwarmem Bruschetta mit geröstetem Ciabattascheiben serviert	10,90 €

Vegane Gerichte:

B lumenkohlsteak mit Kräuter der Provence veredelt, auf fruchtigem Tomatensugo mit Basmatir-Reis serviert	9,90 €
Z ucchinischiffchen mit Reisgemüse gefüllt auf rustikaler Tomatensoße	9,10 €

Dessert

H ausgemachter Eiskrapfen gefüllt mit Bourbon-Vanilleeis an warmen Brombeeren	5,90 €
W armes Schokoladenküchlein mit flüssigem Schokoladenkern serviert mit warmen Beeren	5,10 €
S chokoladen-Tarte mit cremigem Schokoladenkern, dazu Bourbon-Vanilleeis und warmes Beeren-Ragout	6,10 €
H ausgemachtes Apfelkücherl im Zimt-Zucker geschwenkt mit Bourbon-Vanilleeis und Apfelspalten	5,90 €
H ausgemachtes Mousse au chocolat an warmen Sauerkirschen serviert	5,60 €
N ockerl von der Bayrisch-Creme an marinierten Erdbeeren	5,90 €
H olunderblüten-Zitronensorbet mit Prosecco aufgegossen	4,50 €
H ausgemachtes Himbeer-Tiramisu garniert mit frischen Früchten	5,10 €
G ebackene Eiswaffeln mit Puderzucker versüßt, dazu Beerenkompott	4,90 €
S üße Sünde - Dessertteller mit Himbeer-Tiramisu, Nockerl von der Bayrisch Creme, marinierten Erdbeeren und Bourbon-Vanilleeis serviert	6,90 €
D reierlei aus der Süßenküch´ serviert auf der Schiefertafel	
Erdbeer-Tiramisu, Bayrisch-Creme und Obstsalat von frischen Früchten	6,10 €