



*Lust auf*  
*GENUSS?*

Gastrokalendar 2019



## Willkommen im *Jagdschloss Thiergarten*

**I**n der einmaligen Atmosphäre des fürstlichen Jagdschlusses Thurn und Taxis bieten wir Ihnen abgeteilte Räume von 20 bis 80 Personen. Unsere herrliche Terrasse mit Blick auf den umliegenden Park verfügt über weitere 120 Plätze.

Verteilt auf unsere wunderschönen Räume können wir Ihre Feier bis zu einer Größe von 150 Personen ausrichten.

Unsere Speisekarte passen wir stets den saisonalen Gegebenheiten an und sorgen so für kulinarische Abwechslung.

Eine gute Idee zu jeder Jahreszeit sind unsere hausgemachten Kuchen aus der Schlossbackstube.

Wir freuen uns auf Ihren Besuch und feiern gerne mit Ihnen im Jagdschloss Thiergarten!

*Ihre Familie Beck*

# Knödelwochen



„Klaus Knopf liebt Knödel, Klöße, Klöppe,  
Knödel, Klöße, Klöppe liebt Klaus Knopf“

Wer diesen Satz fehlerfrei aufsagen kann, bekommt nach dem Essen einen  
Hausschnaps spendiert!

APRIL

Mittwoch & Samstag  
10. und 27. April 2019 | 18:30 Uhr  
Golfer Treff im Clubhaus

Auch wenn wir in diesem Jahr  
an Karfreitag bereits ange-  
golft haben, richten wir für Sie  
wieder unser traditionelles Fisch-  
essen aus. Freuen Sie sich auf eine  
abwechslungsreiche Fischkarte!

Ob rund oder als Rolle, gedämpft,  
gefüllt oder in Scheiben geschnit-  
ten und angebraten, Knödel sind  
immer ein Genuss.

## ZUSÄTZLICH ZU UNSERER WECHSELNDEN TAGES- KARTE FINDEN SIE IM APRIL UNTER ANDEREM:

Gebatener Spinat-Käseknödel mit Schnittlauchschmand ..... 8,50 €  
auf frischen Salaten

Semmelknödelcarpaccio in Vinaigrette ..... 8,90 €  
gerösteter Speck und Salatvariation

Hackfleischknödel mit Paprikapesto ..... 11,80 €  
auf sauerem Kartoffelgemüse

## UNSERE WEINEMPFEHLUNG:

Merlot Dulac , Frankreich 0,25 l ..... 4,90 €

# Bärlauch

## UND SPARGELZEIT



MAI

Mittwoch

15. Mai 2019 | 19:00 Uhr

Golfer Treff im Clubhaus

**B**ärlauch – auch wilder Knoblauch genannt – ist eine beliebte Nahrungs- und Heilpflanze seit dem Mittelalter. Mit dem würzigen Kraut lassen sich wunderbare Gerichte zaubern.

### ZUSÄTZLICH ZU UNSERER WECHSELNDEN TAGESKARTE FINDEN SIE IM MAI UNTER ANDEREM:

- Bärlauchrahmsüppchen mit gerösteten Brotwürfeln ..... 4,90 €
- Hausgemachte Bärlauchspätzle ..... 10,80 €  
mit Kirschtomaten, Emmentaler und Röstzwiebeln

### KÖNIGLICH UND KÖSTLICH

Genießen sie das Gold der Erde in verschiedenen Varianten!

- Spargelcremesuppe ..... 5,90 €
- Pasta mit zweierlei Spargel ..... 11,80 €  
und gehobeltem Parmesan
- Lauwarmer Stangenspargel ..... 10,80 €  
in Tomaten-Basilikum-Vinaigrette
- Salatschüssel mit marinierten Spargelstücken ..... 16,90 €  
und gebratenen Garnelen

### UNSERE WEINEMPFEHLUNG:

- Grauburgunder QbA Thorsten Krieger, Pfalz 0,25 l ..... 6,50 €

# Salate

VITAL, BUNT  
UND VOLLER VITAMINE



JUNI

Mittwoch

19. Juni 2019 | 19:00 Uhr

Golfer Treff im Clubhaus

Lieber ein bisschen besser und dafür ein bisschen mehr. Das Wort „Salat“ stammt von dem franz. *salade*, und bedeutet ursprünglich „eingesalzen“. Salate sind also gemäß dem Wortsinn mit Salz haltbar gemachte Speisen.

## ZUSÄTZLICH ZU UNSERER WECHSELNDEN TAGESKARTE FINDEN SIE IM JULI UNTER ANDEREM:

Brotsalat - großer Blattsalat mit gerösteten Schwarzbrotwürfel, Gurken, Kirschtomaten und Hirtenkäse	10,90 €
Bayrischer Nizzasalat Salate mit Rauchlachs und Reiberdatschi-Streifen	14,80 €
Halbe Avocado mit sommerlichen Urgetreidesalat und Feta gefüllt	9,80 €
Marinierter Ruccola mit Rinderlendenstreifen und gehobeltem Parmesan	18,90 €

## UNSERE WEINEMPFEHLUNG:

Rose Italien Rosato Ogni 0,25 l	5,90 €
---------------------------------	--------



# LEICHTE Sommerküche

JULI

Mittwoch

17. Juli 2019 | 19:00 Uhr  
Golfer Treff im Clubhaus

Im Juli lädt unsere Schloßterrasse zum Verweilen ein. Haben Sie schon einmal die lauen Sommerabende auf der Terrasse genossen? Das illuminierte Schloß und der angestrahlte Park sind

immer einen Abstecher wert. Am 15. August bieten wir ein Sommerturnier mit Grillabend an. Merken Sie sich den Termin doch schon einmal vor!

## ZUSÄTZLICH ZU UNSERER WECHSELNDEN TAGESKARTE FINDEN SIE IM AUGUST UNTER ANDEREM:

Geröstete Scheibe „Donautaler“ mit Antipastigemüse und gehobeltem Bergkäse	7,80 €
Zitronenspaghetti mit Kräutergarnelen	16,90 €
Risotto vom „bayrischen Reis“ (Emmer) mit Grillgemüse und Parmesan	15,80 €
Putengeschnetzeltes in Curry-Kokossoße mit hausgemachten Eierspätzle	16,80 €

## UNSERE WEINEMPFEHLUNG:

Venetien Pinot Grigio 0,25 l	5,90 €
------------------------------	--------

# *Kuchen*

*AUS DER SCHLOSSBACKSTUBE*

**W**ir bieten Ihnen das ganze Jahr über selbstgebackene Kuchen aus der Schloßbackstube. Gerne auch zum Mitnehmen.

Probieren Sie dazu unsere neuen Kaffeespezialitäten wie Kaffee Orange oder die andalusische Espressovariante Cafe „bombon“.



# FEIERN IM Half-way-Haus



Sie suchen eine Location für Ihre kleine Feier? Unser voll ausgestattetes **Half-way-Haus** mit wunderschönem Blick auf das Schloss und den Park steht Ihnen hierfür zur Verfügung. Gerne nehmen wir Ihre Reservierung und Ihre Essenswünsche entgegen.

## ALS BROTZEIT AUSWAHL BIETEN WIR AN:

**Mediterrane Brotzeit** ..... p.P. 12,80 €

mit z.B. Cous-Cous, Nudelsalat, Thunfischsalat, Oliven, Feta, Tomaten-Gurkensalat, Hühnerschenkel, Salami, drei Brotsorten

**Bayrische Brotzeit** ..... p.P. 12,80 €

z.B. Wurstsalat, Obazda, Käsesalat, Wurst, Schinken, Schmalz, Leberkäse, Debreziner, Eiersalat, Brot und Brezn

**Italienische Brotzeit** ..... p.P. 14,80 €

z.B. Salami Milano, Tomate Mozzarella, Oliven, Bohnensalat, gegrilltes Gemüse, Meeresfrüchtesalat, Parmesan, verschiedene Brotsorten

## EIN AUSZUG AUS UNSERER GETRÄNKEKARTE:

Helles / Weißbier pro Flasche ..... 3,50 €

Diverse Softgetränke ..... 2,50 €

Weine 0,7 l weiß / rot ..... 18,00 €

## REGELUNGEN BEI RESERVIERUNG:

- Veranstaltungen sind erst **ab 17:00 Uhr** möglich, um den Tagesbetrieb nicht zu stören. Für eine Anmietung sind mindestens 8 Personen erforderlich.
- Der Bezug von Speisen und Getränken ist **nur** über die Clubgastroonomie möglich.
- Eigene Speisen und Getränke dürfen **nicht** mitgebracht werden.
- Für die Grundreinigung ist eine Pauschale von 50,- € an den Club zu entrichten.

# Pfifferlinge



AUGUST

Noch im Mittelalter und in der Renaissance gehörten Pfifferlinge zum klassischen Gesindeessen und waren in der Tat „keinen Pfifferling wert“. Mit der Zeit wandelte sich der Wert dieser wohlschmeckenden Pilze.

Seine Beliebtheit verdankt der gelbe Eierschwamm, wie der Pilz noch genannt wird, seinem vielfältigen Einsatz in der Küche, und sprießt je nach Wetterlage früher oder später aus dem Waldboden.

## ZUSÄTZLICH ZU UNSERER WECHSELNDEN TAGESKARTE FINDEN SIE IM JUNI UNTER ANDEREM:

Rahmsüppchen von frischen Pfifferlingen .....	5,90 €
Frische Salate mit gekochtem Ei und sautierte Pfifferlinge .....	12,90 €
Geröstetes Bauernbrot mit Schnittlauchrührei und Pfifferlingen .....	9,80 €
Pasta mit Pfifferlingen, Kirschtomaten und Parmesan .....	14,80 €
Geschnetzeltes Schweinefilet in Pfifferlingrahm dazu Bandnudeln .....	18,50 €
Frische Rahmpfifferlinge mit gebratenem Serviettenknödel .....	15,50 €

## UNSERE WEINEMPFEHLUNG:

Weiss Chardonnay du Lac, Frankreich 0,25 l .....	4,90 €
--	--------

# Herbstzeit IST KÜRBISZEIT



SEPTEMBER

**K**ürbis ist ein schmackhaftes und gesundes Gemüse, dessen Fruchtfleisch zu verschiedenen Gerichten zubereitet wird. Die Kerne, geröstet oder zu Öl verarbeitet, finden ebenfalls Verwendung in der Küche.

Kürbissorten wie Hokkaido, Muskatkürbis, Butternut & Co. sind so vielseitig einsetzbar, dass Sie im Spätsommer und Herbst unendlich viele Variationen bieten, ohne dass es langweilig auf den Tellern wird.

## ZUSÄTZLICH ZU UNSERER WECHSELNDEN TAGESKARTE FINDEN SIE IM SEPTEMBER UNTER ANDEREM:

Kürbissuppe mit Kernöl und gerösteten Kernen .....	6,50 €
Salatteller mit gebratenem Hokkaido Kürbis und Mozzarella .....	12,50 €
Kürbisrisotto mit gebratenem Lachs .....	17,80 €

## UNSERE WEINEMPFEHLUNG:

Montepulciano d'Abruzzo 0,25 l .....	5,90 €
--------------------------------------	--------

Beachten Sie im September unseren Törgelenabend am Samstag, den 14.09. ab 19:00 Uhr mit Spezialitäten von der Esskastanie!

Bis dahin probieren Sie doch einfach schon mal unser Rezept vom Mohn-Maronen-Streusel-Kuchen\*.

\* Das Rezept finden Sie im hinteren Teil unseres Gastrokalenders unter der Rubrik „Rezepte“

# Brust oder Keule

OKTOBER

**D**raußen werden die Tage kürzer, der Appetit auf einen leckeren Braten wächst. Klassisch halten Wild und Ente Einzug auf der Speisekarte.

## ZUSÄTZLICH ZU UNSERER WECHSELNDEN TAGESKARTE FINDEN SIE IM OKTOBER UNTER ANDEREM:

Festtagsente für 4 Personen ..... 62,00 €  
mit Knödel und Blaukraut am Tisch tranchiert.  
Inklusive einer Flasche Hauswein.

Unsere besondere Spezialität – Die ganze Festtagsente für 4 Personen braten wir nur auf Vorbestellung.

Eine besondere Idee für die Familie oder den kleinen Freundeskreis.

Zartes Hirschgulasch ..... 16,80 €  
mit hausgemachten Spätzle & Blaukraut

## UNSERE WEINEMPFEHLUNG:

Merlot du Lac, Frankreich 0,25 l ..... 4,90 €

# Fürstliche WEIHNACHT



## IHRE WEIHNACHTSFEIER IM JAGDSCHLOSS

Die besinnlichste Zeit des Jahres zieht uns wieder in ihren Bann. Der Duft von Lebkuchen, Zimt und Orange erfüllt den Raum. Der Tisch ist festlich gedeckt und Kerzenschein vermittelt das Gefühl von weihnachtlicher Vorfreude.

**FÜR SIE EIN KLEINER MENÜVORSCHLAG. GERNE STELLEN WIR IHR INDIVIDUELLES MENÜ ZUSAMMEN.**

Rauchfischteller Jagdschloß

\*\*\*

Winterlicher Schmankerlteller mit Perlhuhnbrüstchen und geschmortem Hirschschlegel, dazu Soßenduett & kleines Gemüse

\*\*\*

Bayrischer Weihnachtsstrudel mit Äpfeln und Lebkuchen auf Walnusseis

38,- €

## UNSERE WEINEMPFEHLUNG:

Philipp Kuhn Rosé trocken 0,7 l ..... 26,80 €

Genießen Sie Ihre stimmungsvolle Weihnachtsfeier in unseren weihnachtlich geschmückten Räumen. Wir bieten Ihnen abgeteilte Räume von 20 – 80 Personen und eine kleine Kapelle für Ihre Wintermette. Verteilt auf unsere wunderschönen Räume können wir Feiern bis zu 150 Personen ausrichten.

Wir haben das Jagdschloß für Ihre Privat- oder Firmen-Weihnachtsfeier vom 29.11.– 22.12. geöffnet.

Die Clubweihnachtsfeier findet am Sonntag, den 15.12. statt. Bitte merken Sie sich diesen Termin bereits vor.

Wir würden uns sehr freuen, Ihre Weihnachtsfeier stimmungsvoll für Sie organisieren zu dürfen.

Wir freuen uns auf Ihr Kommen!

*Beate und Michael Beck*

# Rezepte



## MEINE REZEPTE ZUM NACHKOCHEN UND BACKEN:

Sie kochen und backen gerne?  
Dann probieren Sie doch einmal eines meiner Rezepte aus.

### GEKOCHTE RINDERSCHULTER IN DIJON-SENFKRUSTE

600 g gekochtes Schaufelstück vom Rind (flache Schulter)  
Vorzugsweise von der Färse  
160 g Dijon Senf  
100 g doppelgriffiges Mehl

50 g fein gehackte Schalotten  
1/2 TL frisch gehackter Thymian  
4 Esslöffel Rapsöl  
Salz und Pfeffer aus der Mühle

Das gekochte Fleisch von Fett und Sehnen befreien und in ca. 1/2 cm dicke Scheiben schneiden. Jede Scheibe mit Salz und Pfeffer würzen, Thymian und Schalotten unter den Senf rühren, und damit bestreichen. Jetzt das Fleisch zugedeckt 2-3 Stunden im Kühlschrank marinieren lassen (geht auch über Nacht). Danach die Fleischscheiben im Mehl wenden und in einer Pfanne mit wenig Öl goldbraun von beiden Seiten braten. Mit einem knackigen Blattsalat oder mit einem Kartoffel-Gurkensalat servieren.

### MOHN-MARONEN-STREUSEL-KUCHEN

**Sie benötigen:** 1 Springform 26 cm Durchmesser und die mit Mürbeteig auslegen.

Vom Mürbeteig einen Teil beiseite stellen und für die Streusel verwenden.

**Für die Füllung:** 300 g Milch, 200 g Mohn gemahlen, 90 g Rohrzucker, 1 Prise Salz, 200 g Maronen (geschält und vorgekocht), 1 Eigelb und 2 Eiweiß.

**Zubereitung:** Die Eiweiße mit dem Zucker zu Schnee schlagen, Maronen kurz im Mixer zerkleinern (nicht zu fein), Milch zum Kochen bringen, Mohn einrühren, von der Kochstelle nehmen, Salz und Maronen einrühren, dann das Eigelb dazu. Zum Schluss vorsichtig den Eischnee unterheben. Die Füllung auf den vorbereiteten Mürbeteig geben, glattstreichen und mit Streusel bedecken. Im vorgeheizten Backofen bei 150° C ca. 45 Min. backen. **Guten Appetit!**

## ZUCCHINI QUICHE MIT GETROCKNETEN TOMATEN

200 g Mehl, Salz

100 g Butter

180 g Frischkäse

4 Eier

100 g frisch geriebener Parmesan

200 ml Sahne

Salz, Pfeffer und Muskatnuss

750 g Zucchini

50 g halbgetrocknete Tomaten in Würfel

Mehl, 1/2 TL Salz, 100 g Butter, 100 g Frischkäse und 1 Ei in einer Schüssel erst mit den Knethaken des Handrührers, dann mit den Händen zu einem glatten Teig verarbeiten. Zu einer Kugel formen, flach drücken und in Klarsichtfolie gewickelt mind. 1 Std. kalt stellen.

3 Eier, Parmesan, 75 g Frischkäse und Sahne in ein hohes Gefäß geben und mit 1 TL Salz, Pfeffer und Muskat würzen. Mit dem Schneidstab fein pürieren.

Zucchini putzen und mit einer Aufschnittmaschine längs in dünne Streifen schneiden. Backofen auf 200 Grad (Umluft 180 Grad) vorheizen. Eine Quiche-Form (26 cm Ø) mit 10 g Butter auspinseln.

Teig auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche rund ausrollen (30 cm Ø) und in die Quiche-Form legen. An den Kanten festdrücken.

Überstehenden Teig abschneiden. Zucchini spiralartig mit den würfelig geschnittenen Tomaten auf den Teig setzen und die Eiersahne darübergießen. Im heißen Ofen auf einem Rost auf der untersten Schiene 30 Min. backen. Die Quiche auf einem Kuchengitter 15 Min. abkühlen lassen, dann servieren.

## MARONEN-BIRNENSUPPE

500 g Maronen (Esskastanien)

100 g Lauch

100 g Karotten

1 reife Williamsbirne

40 g Butter

Etwas Puderzucker

125 ml Weisswein

750 ml Gemüsebrühe

200 g Creme Fraiche

Salz, Pfeffer, Muskatnuss

Den Backofen vorheizen. Ober-/Unterhitze: etwa 220°C oder Heißluft etwa 200°C Zuerst die Maronen oben an der Spitze kreuzweise einschneiden. Maronen auf einem Backblech bei 200 Grad in den Ofen schieben. Backzeit: etwa 10 Min.

Die heißen Maronen etwas abkühlen lassen, dann schälen. Die Birne, Lauch und Karotten waschen, in Würfel schneiden. Butter in einem Topf zerlassen. Die Maronen dazugeben, mit Puderzucker bestreuen und leicht karamellisieren. Das Gemüse sowie die Birne dazugeben und kurz andünsten. Das Gemüse mit Wein und Brühe ablöschen und etwa 40 Min. bei schwacher Hitze mit Deckel kochen.

Crème fraîche, bis auf 1 Esslöffel, unterrühren und fein pürieren. Die Suppe mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken. Vor dem Servieren die Suppe nochmals kurz erhitzen, mit übriger Crème fraîche und Schnittlauchröllchen garniert servieren.

*Ihr Michael Beck*



## GOLF- UND LAND-CLUB REGENSBURG E.V.

93093 Jagdschloß Thiergarten

Telefon: 09403/15 05

Telefax: 09403/95 49 37

[sekretariat@golfclub-regensburg.de](mailto:sekretariat@golfclub-regensburg.de)

[www.golfclub-regensburg.de](http://www.golfclub-regensburg.de)

