

Menü I

Salatvariation vom Buffet

Klare Rindsuppe mit Leberknödel

Rahmknoblauchsuppe mit Schwarzbrotcroutons

Gebackene Schnitzel vom Schweinskarree

Zwiebelrostbraten

Gegrilltes von Schwein und Pute mit Knoblauchbutter

Pommes frites, Reis und Gemüse

Menü II

Salatvariation vom Buffet

Klare Rindsuppe mit Leberknödel und Frittaten

Rahmknoblauchsuppe mit Schwarzbrotcroutons

Gebackenes von Huhn und Schwein

Schweinefilet in Rahmsauce

Gebratenes Filet vom Zander in Knoblauchbutter

Pommes frites, Reis und Petersilienkartoffeln

Menü III

Salatvariation vom Buffet

Klare Rindsuppe mit Leberknödel

Rahmknoblauchsuppe mit Schwarzbrotcroutons

*Gekochtes Rindfleisch
mit Semmelkren und Gemüse*

Gebackene Schnitzel vom Schweinskarree

Gebackene Hendlhaxn

Zwiebelrostbraten

Gegrilltes von Schwein und Pute mit Knoblauchbutter

Pommes frites, Reis und Gemüse

Menü IV

Salatvariation vom Buffet

Klare Rindsuppe mit Leberknödel und Frittaten

Gerne empfehlen wir Ihnen eine Suppe nach Saison

4 Hauptspeisen zur Wahl

Gebackene Schnitzel vom Schweinskarree

Schweinefilet im Speckmantel

Geschmorte Rindsroulade oder Rindsbraten

Gefüllte Hühnerbrust oder Putenroulade

Gedünstetes Wild nach Saison

Gebratenes Filet von der Lachsforelle oder Saibling

Gebackenes Gemüse oder gebackener Käse

4 Beilagen zur Wahl

*Pommes frites, Reis, Gemüse, Serviettenknödel,
Semmelknödel, Gemüsegröstl, Kroketten, Nudeln oder Risotto*

Hochzeitsmenü

Klare Rindsuppe mit Leberknödel und Frittaten

Rahmknoblauchsuppe mit Schwarzbrotcroutons

*Gekochtes Rindfleisch
mit Semmelkern und Gemüse*

Gebackene Schnitzel vom Schweinskarree

Gebackene Hendlhaxn

Geschmorter Rinderbraten

Pommes frites, Reis, Semmelknödel und Salatvariation

*Zur nächtlichen Stunde servieren wir Ihnen
ein kalt-warmes Buffet*

Burgenland Buffet

Salatvariation vom Buffet

*Klare Rindsuppe mit Leberknödel und Frittaten
Kartoffelrahmsuppe mit Sterz*

*Im Ganzen geschmorte Spanferkelkeule
mit Grammelkraut und Semmelknödel*

*Gebratenes Zanderfilet
auf karamellisierten Krautfleckerl*

Blunz'ngröstl

*Szomlauer Nockerl
mit Schlagobers und Schokoladensauce*

*Dinkelgrießschmarrn
mit Zwetschkenröster*

Buffetvorschlag

Vorspeisen

*Salatvariation vom Buffet
und ofenfrisches Jour Gebäck*

Fleisch

*Blunz'nterrine im Sauerrahmmantel
Rosa gebratenes vom Beef mit Sauce Cumberland
Luftgetrockneter Schinken mit Melonenfächer
Rindfleisch und Gemüse im Aspik
Schinkenröllchen mit gefüllten Eiern
Wildes Geräuchertes mit Chutney*

Fisch

*Shrimps und Garnelen
Räucherlachs mit Dill-Senfsauce
Sushi Variation mit Wasabi und Sojasauce
Tatar von der Räucherforelle oder Räucherlachs
Terrinen und Pasteten von Edelfische*

Vegetarisch

*Schichttorte von Tomate und Mozzarella mit Pesto
Schafskäsemousse mit Zucchini
mariniertes Gemüse mit Brotchips
Paprikacreme im Glas mit saurem Gemüse*

Suppen

*Klare Rindsuppe mit Einlage nach Wahl
Leberknödel, Frittaten, Kaspresknödel, Nudeln, Gemüseschöberl,
Knoblauchcremesuppe mit Croutons
Cremesuppe nach Saison mit Einlage*

Hauptspeisen

Fleisch

Gedünstete Hirschschulter in rahmiger Wurzelsauce

Cordon bleu oder Schnitzel vom Schwein

Putenfilet in Kürbiskernkruste

Schweinefiletmedaillons in Pfefferrahmsauce

Gebackenes vom Huhn

Im Ganzen gebratener Rinderrücken mit Rosmarinsafterl

Rosa Entenbrust an Thymianjus

Fisch

Gegrilltes Zanderfilet

Tranche vom Lachsfilet

Gebackenes Filet vom Buntbarsch

Vegetarisch

Gebackenes Gemüse mit Sauce Tatar

Bunte Nudeln in Käserahmsauce

Gebackener Emmentaler mit Preiselbeeren

Als Beilage Servieren wir:

*Serviettenknödel, Reis, Potato wedges, Pommes Frites, Gemüsegröstel
Bandnudeln, Kroketten, Gemüse, Speckfisoln, Petersilienkartoffeln*

Käse

Käsebrett mit Früchten und Nüssen

Dessert

Somlauer Nockerl mit Schokoladesauce und Schlagobers

Topfennockerl mit Beerenragout

Mousse von Bitterschokolade mit Fruchtgelee

Variation von Eis und Parfait mit Früchten

Nougatknödel mit Himbeeren

5 Vorspeisen, 2 Suppen, 4 Hauptspeisen, 4 Beilagen, 3 Dessert

Unsere Menüvorschläge sollen Sie inspirieren bei der Gestaltung Ihrer Feierlichkeiten. Ob geschäftlich oder familiär, gerne beraten wir Sie bei der Auswahl Ihres Wunschmenüs oder Büffets. Gerne arrangieren wir Ihr spezielles Menü.

Bitte beachten Sie, dass alle Menüs ab einer Personenzahl von 15 erhältlich sind.