



Event & Catering

Vorspeisen

Inklusive Gebäck

Beef Tartare vom Weiderind
Beinschinken mit Melone
Prosciutto mit Melone
Putenschinken-Frischkäse Röllchen
Räucherlachs Tartare
Roastbeef mit Sauce Tartare
Rohschinken mit Oberskren
Tafelspitzsuzl mit Balsamico Essig und roten
Zwiebel

Büffel Mozzarella
Mozzarella-Tomaten Spiese
Mozzarella | Paradeiser | Basilikumpesto

Brötchen / Jour Gebäck

AUFSTRICHE

Eieraufstrich
Frühlingskäse
Liptauer
Thunfischaufstrich

LACHS/SCHINKEN

Beinschinken
Putenschinken
Räucherlachs
Rohschinken

KÄSEVARIATIONEN

Emmentaler
Tomaten- Mozzarella

Suppen

Frittatensuppe
Gemüsecremesuppe
Grießnockerlsuppe
Krautsuppe mit Speck
Leberknödelsuppe

Knoblauchcremesuppe
Bärlauchsuppe (März/April)
Eierschwammerlsuppe (Juli/August)
Kürbissuppe (September/Oktober)
Spargelsuppe (April/Mai)

Salate

Erdäpfelsalat
Grüner Salat
Rahmgurkensalat
Karotten-Sellerie Salat mit Sauerrahm
Tomaten-Zwiebel Salat

Hauptspeisen

Schnitzel von der Duroc - Schale

wahlweise mit klassischer Panade oder Crispy-Cornflakes Panade und Petersilerdäpfel

Cordon Bleu von der Duroc - Schale gefüllt mit Beinschinken und Käse

wahlweise mit klassischer Panade oder Crispy-Cornflakes Panade und Petersilerdäpfel

Rosa - Schweinefilet | Pfeffersauce | Marktgemüse | Kroketten

Jungschweinsbraten im Natursaftl | Semmelknödel | Speckkrautsalat

Spare Ribs | Braterdäpfel | Knoblauchsauce | BBQ Sauce

Faschierte Laibchen | getrüffeltes Erdäpfelpüree | Röstzwiebeln

Erdäpfelgulasch | Debreziner | Sauerrahm

Ausgelöste Hühnerkeulen gebacken | Petersilienerdäpfel

Gefüllte Hühnerroulade mit Babyspinat und Mozzarella | Gemüse | Rosmarinjus

Gegrilltes Hühnerfilet mit Tomaten-Mozzarella gratiniert | Rahmsaftl | Reis

Hähnchen-Souvlaki Spieß | Tzatziki | Pita-Brot

Salbeihuhn im Speckmantel | Parmesan - Gemüse Gnocchi

Schnitzel vom Landhuhn

wahlweise mit klassischer Panade oder Crispy-Cornflakes Panade und Petersilerdäpfel

Kozel Brauhausgulasch vom Weiderind | Semmelknödel oder Spätzle

Rindsrouladen | Wurzelrahmsauce | Bandnudeln

Tafelspitz vom Weiderind | Gemüse | Erdäpfelschmarrn | Schnittlauchsauce & Apfelkren

Tafelspitz vom Weiderind | Semmelkren | Cremespinat | Boulliongemüse

Zwiebelrostbraten | kurz gebratene Beiried | Röstzwiebeln | Bratkartoffeln

aus dem Wasser...

Gebratenes Zanderfilet | Chorrito-Rahmgemüse | Gnocchi

Gegrilltes Zanderfilet | mediterranem Gemüse | Rosmarinerdäpfel

Vegetarisch

heute kein Fleisch

Brennesselknödel | Schafskäse | Parmesan

Erdäpfelauflauf | Bierkäse

Gebratener Schafskäse im Zucchinimantel | Grillgemüse

Gemüsestrudel | Schnittlauchdip | Petersilerdäpfel

Hausgemachte Gemüselai bchen | Petersilerdäpfel | Kräuterrahmdip

Käsespätzle mit Pinzgauer Bierkäse | Röstzwiebeln

Bärlauchrisotto (März/April)

Spargelrisotto (April/Mai)

Eierschwammerlrisotto (Juli/August)

Kürbisrisotto (September/Okttober)

Waldpilzrisotto

Vegane Alternativen

Gemüse-Gröstl | Erdäpfeln | frischem Grillgemüse
Cevapcici vegan | Pommes | Zwiebelsenf
Knusprig gebratener Tofu | Blattsalat
Würzige Linsengemüsepfanne | Räuchertofu | Couscous
Vegane Sarma (Krautroulade gefüllt mit Erdäpfeln und Karotten) | Paradeisersauce

Nachspeisen

krönender Abschluss

Apfelstrudel oder **Topfenstrudel**
Kaiserschmarren | Rosinen | Apfelmus
Palatschinken-Variationen | Marillenmarmelade | Topfen | Nussnougatfüllung
Schokoladenmousse im Glas mit Erdbeersauce
Topfen-Nougatknödel | Nussbrösel | Fruchtsauce

Petite Four

Apfel im Schlafrock
Bananenschnitte
Cremeschnitte
Nusskrone

Schwarzwälder-Kirsch
Topfengolatsche
Vanilleplunder
Zimtschnecke

Kombi Pakete

Besteck, Teller, Servietten, Catering Equipment, Auf und Abbau, Service inklusive
Die Hauptspeisen sind in Buffetform den ganzen Abend verfügbar :

1-gängig (Hauptspeisen)	€ 20,50,- pro Person
2-gängig (Hauptspeisen + Dessert)	€ 26,50,- pro Person
2-gängig (Vorspeisen + Hauptspeisen)	€ 28,50,- pro Person
3-gängig (Vorspeisen + Hauptspeisen + Dessert)	€ 34,50,- pro Person

Sie haben die Wahl zwischen 3 Vorspeisen, 4 Hauptspeisen und 2 Desserts

Zusatzangebote: Tischtücher: € 7,- pro Stück

Bei Fragen zu Allergenen in unseren Speisen wenden Sie sich bitte an unser Servicepersonal.
Wir helfen Ihnen gerne weiter.