

Vorspeisen

Gedeck für Brot und Griebenschmalz und Frischkäse

Gemischte Blattsalate

mit Putenbruststreifen und Weißbrot

Gemischte Blattsalate

mit gebratenen Schweinefilet und Kartoffeltaschen mit Frischkäse gefüllt

Gemischte Blattsalate an Kartoffeldressing

mit Speckcroutons und Gebäck

Gemischte Blattsalate

mit Scampi und Weißbrot

Melone mit Parmaschinken

Weißbrot und Butter

Bunte Blattsalate an Walnussöldressing

mit gebratenen Pfifferlingen und Ciabatta

Italienischer Vorspeisenteller

Melone mit Parmaschinken, Mozzarella-Tomatenspieß

Antipasti, Oliven und Ciabatta

Lachstatar auf bunten Blattsalaten

mit Limonendip und Kartoffelrösti

Geräucherter Lachs und Forellenfilets

mit Salatbouquet, Meerrettichsahne und Weißbrot

Tomaten mit Mozzarella

Balsamicoessig, Olivenöl, Weißbrot und Butter

Suppen

Hochzeitssuppe/Festtagssuppe

(Pfannkuchenstreifen, Leberknödel, Bratnockerl)

Leberknödelsuppe

Leberspätzlesuppe

Pfannkuchensuppe

Paprika-Ingwerschaumsuppe mit Croutons und Sahne

Kartoffel-Lauchcremesuppe mit Speck und Croutons

Broccolicremesuppe mit Croutons und Sahnehaube

Fischgerichte

Wolfsbarschfilet und Scampi vom Grill

*auf Hummerbutterschaum, frischen Bandnudeln
und Zuckerschoten*

Fischteller: Zander- und Wolfsbarsch gebraten

*mit Scampi, Tintenfischring, Salzkartoffeln,
Sauce Hollandaise Broccoli und Salat*

Zanderfilet auf Müllerinart

*mit Petersilienkartoffeln, Zitronenbutter
buntem Gemüse und Salat*

Zanderfilet gebraten

*auf mediterranen Gemüse, Rosmarinkartoffeln und
Sauce Hollandaise*

Lachsfilet gebraten

*auf Tagliatelle, Zitronensoße und Broccoli und
Kirschtomaten*

Bratengerichte vom Schwein, Kalb und Rind

Ganzes gefülltes Spanferkel ab 60 Personen pro Person

*mit Kartoffelknödel, Sauerkraut und
bunten Salaten vom Buffet*

Spanferkelrollbraten

mit Sauerkraut, Kartoffelknödel und Salat

Schweinebraten

mit Sauerkraut, Semmelknödel und Salat

Bauernbratl im Reindl ab 10 Personen

*mit gebratenen Wammerl, Semmelknödel, Sauerkraut
und Kartoffelradl*

Schweinelendchen in Champignonrahmsoße

mit Broccoli, hausgemachte Spätzle und Salat

Schweinelendchen in Waldpilzrahmsoße

mit Broccoli, hausgemachte Spätzle und Salat

Kalbsrahmbraten

mit hausgemachten Spätzle, Broccoli und Salat

Nierenbraten

mit Knödel und Salat

Burgunderbraten

mit hausgemachten Spätzle, Preiselbeerbirne und Blaukraut

Zwiebelrostbraten

*geschmorte Rinderlende mit Röstzwiebeln,
Buttergemüse, Röstkartoffeln und Salat*

Aus der Pfanne

Schweineschnitzel nach Wiener Art

mit Pommes frites und Salat

Cordon bleu

mit Pommes, Preiselbeeren und Salat

Jägerschnitzel

mit Pommes frites, Buttergemüse und Salat

Wild- und Geflügelgerichte

Gänsebrust

mit Kartoffelknödel, Blaukraut und Salat

Entenbrust

mit Kartoffelknödel und Blaukraut

Rehbraten

*in Wildrahmsoße, Kroketten, Blaukraut
und Preiselbeerbirne*

Hirschlendchen auf Waldpilzrahmsoße

mit Kroketten und Rosenkohl

Vegetarische Gerichte

Käsespätzle

*mit gerösteten Zwiebeln, Schnittlauch
und Blattsalat*

Rahmschwammerl (Champignons) mit Semmelknödel

Gemüseteller mit Sauce Hollandaise

*Blumenkohlkäsemedaillon, buntem Gemüse
Salzkartoffeln und Salat*

Grill- und Steakspezialitäten

Schweinelendchen vom Grill

mit Kräuterbutter, feinen Butterbohnen und
Röstkartoffeln

Schweinemedallions

in Champignonrahmsauce, hausgemachten Spätzle
Broccoli und Salat

Schweinefilet im Stück gebraten

auf Waldpilzrahmsauce, Kartoffelgratin und Broccoli

Zarte Steaks aus der Truthahnbrust

auf Pfifferlingsrahmsauce, Bandnudeln und Broccoli

Grillteller

dreierlei Steaks mit Sauce Hollandaise,
Kräuterbutter, Reis, Pommes und Buttergemüse

Filetsteak "Hofmeister"

mit Kräuterbutter, Buttergemüse,
Röstkartoffeln und Salat

Filetsteak "St. Hubertus"

in Pfifferlingsrahmsauce
mit Buttergemüse, Kartoffelkroketten und Salat

Filetsteak "Wiener Rostbraten"

mit Röstzwiebeln, Buttergemüse und Röstkartoffeln

Pfeffersteak "Madagaskar"

mit Pfefferrahmsauce, feinem Gemüse, Kroketten und Salat

Für zwei die sich einig sind

Apfelbeck Platte

reichlich garniert - für 2 Personen -

Grillplatte

mit verschiedenen Filets
und feinem Gemüse, - für 2 Personen -

Apfelbeck`s Geheimnis

eine besondere Überraschung
- für 3 Personen -

Desserts

Frischer Obstsalat mit Maraschino

*Bayerisch Creme mit Himbeersoße
(ab 20 Portionen)*

*Apfelstrudel mit Eis
Vanillesoße und Sahne*

*Eisteller mit frischen Früchten
mit Dessertkirschen, Waffel und Sahne*

*Frische Erdbeeren (nach Saison)
mit Vanilleeis und Sahne*

*Mousse au chocolat
mit Fruchtspiegel und frischen Früchten*

*Kaiserschmarrn
mit Zwetschgenröster oder Apfelmus*

*3 Stück Apfelküchl mit Zimtzucker
mit Vanilleeis und Sahne*

*Hausgemachtes Pralinenparfait
mit marinierten Erdbeeren und frischen
Früchten*

Tiramisu im Weck Glas

Dessert im Glas
Obstsalat, Bayr. Creme, Creme Brulee oder
Mousse au chocolate

Schokoladen Souffle

*an Himbeersoße, Vanilleeis, Sahne und
frischen Früchten*

Dessertvariation I

*Mousse au chocolate, hausgemachtes
Pralinenparfait, hausgemachtes Tiramisu,
frisches Obst und Fruchtspiegel*

Dessertvariation II

*Bayerisch Creme im Glas mit Erdbeersoße,
Topfenknödel mit Erdbeer, Vanilleeis
und frischen Früchten*

Dessertbuffet ab 20 Personen

*mit verschiedene Eissorten, Dessertkirschen
Mousse au chocolate und
Bayerisch Creme im Glas
Apfelstrudel mit Vanillesoße, Profiterol
heiße Himbeeren, frisches Obst der Saison
und Waffeln
präsentiert mit Feuerwerk*

Eisbombe für ca. 70 Personen

garniert mit Früchten und Waffeln

Buffetvorschläge für Hochzeiten

Vorschlag I

Forellenfilet mit Sahnemeerrettich
Handwürstl, Griebenschmalz und Kartoffelkas,
Kalte Schnitzel, Hendlhaxen, Tomaten mit Mozzarella
Warmer Leberkas mit Kartoffelsalat
kalter Braten, Hackfleischbällchen, Schwarzgeräuchertes, Obatzter,
Käse vom Brett, Bayerischer Wurstsalat, Nudelsalat
Reichliche Brotauswahl

Vorschlag II

Räucherlachs und Forellenfilets mit Sahnemeerrettich
Krabbencocktail, Meeresfrüchtesalat,
Kalte Schnitzel, Hendlhaxen, Geräuchertes
Kalter Braten, Hackfleischbällchen
Rostbeef mit Remouladensoße
Tomaten mit Mozzarella und Basilikum
Honigmelone mit rohen Schinken
Antipastiauswahl, mediterraner Nudelsalat mit Ruccula
Käse vom Brett
Reichliche Brotauswahl

Vorspeisenbuffet I

Forellenfilet mit Sahnemeerrettich
Handwürstl, Griebenschmalz und Kartoffelkas
kalter Braten, Hackfleischbällchen, Schwarzgeräuchertes, Obatzter,
Bayerischer Wurstsalat, Nudelsalat
Reichliche Brotauswahl

Vorspeisenbuffet II

Räucherlachs und Forellenfilets mit Sahnemeerrettich
Krabbencocktail, Meeresfrüchtesalat
Rostbeef mit Remouladensoße
Tomaten mit Mozzarella und Basilikum
Honigmelone mit rohen Schinken
Antipastiauswahl
Reichliche Brotauswahl

Warmes Buffet I

Krustig gebratenes Spanferkel mit Dunkelbiersoße,
Semmelknödel und Sauerkraut
Kalbstafelspitz mit Meerrettichsoße und Salzkartoffeln
und Rahmwirsing
Panierte Schweineschnitzel
Zanderfilet gebraten auf buntem Gemüse,
Kartoffelgratin und Sauce Hollandaise

Warmes Buffet II

Schweinefilet mit Pilzrahmsoße und Kartoffelgratin und Gemüse
Entenbrust mit Kartoffelknödel und Blaukraut
Grillteller mit Pommes, Kroketten, Kräuterbutter und Chili Salsa soße
Zanderfilet auf mediterranen Gemüse und Rosmarinkartoffeln
Tagliatelle mit Pesto, Scampi, Kirschtomaten und Parmesan

Brotauswahl:

Gemischte Partybrötchen
Frische Brezen, Weißbrot
Bauernbrot

Erweiterungen

Salatbuffet:

Krautsalat, Kartoffelsalat, Tomatensalat, Gurkensalat, gemischte Blattsalate, Wurstsalat, Paprikasalat, Tomaten mit Mozzarella Hausdressing, Sauerrahmdressing, Croutons, gehackte Eier, frische Kräuter, Zwiebelwürfel

Dessertbuffet I

frisches Obst vom Korb, Obstsalat, Apfelstrudel mit Vanillesoße, Bayerisch Creme mit Himbeersoße, Erdbeerknödel und Vanilleeis

Dessertbuffet II

Frisches Obst der Saison, Mousse au Chocolate im Glas und Bayerisch Creme im Glas, Profiterol Dessertkirschen, Apfelstrudel mit Vanillesoße, Eisbombe, heiße Himbeeren und Waffeln mit Feuerwerk