

Vorspeisen

Brotaufstriche

Griebenschmalz, Kartoffelkas,
Mediterraner Brotaufstrich Brotauswahl
(bitte 2 verschiedene Aufstriche
auswählen)

Bunte Blattsalate

Kartoffeldressing, gerösteter Speck,
Croutons, Gebäck

Bunte Blattsalate

Balsamicodressing, gebratene Pfifferlinge,
Croutons, Ciabatta

Bunte Blattsalate

Honig-Senfdressing, gratinierten
Ziegenfrischkäse, karamellisierten
Walnüssen, Ciabatta

Feld- und Rucolasalat

Balsamicodressing, Tomatenwürfel,
Seranoschinken, Parmesan,
Zucchinischeiben, Ciabatta

Beilagensalat

Italienischer Vorspeiseteller

Melone mit Parmaschinken,
Mozzarella-Tomatenspieß, Antipasti,
Oliven, Ciabatta

Lachstatar auf bunten Blattsalaten

Limonendip, Kartoffelrösti

Tomaten mit Mozzarella

Balsamicoessig, Olivenöl, Weißbrot und
Butter

Suppe

Hochzeitssuppe/Festtagssuppe

Pfannkuchenstreifen, Leberknödel,
Bratnockerl

Rinderkraftbrühe

Bratstrudel und Gemüsestreifen

Leberspätzlesuppe

Pfannkuchensuppe

Paprikaschaumsüppchen mit Ingwer

Karotten-Ingwersuppe

Croutons, Sahnehaube

Kartoffel-Lauchcremesuppe

Speck, Croutons

Broccolicremesuppe

Croutons, Sahnehaube

Salate

Bunte Blattsalate an Balsamico-Dressing

Backhendl, geröstete Kürbiskerne, Ciabatta

Bunte Blattsalate an Honig-Senf-Dressing

Gratinierter Ziegenkäse, karamellisierte
Walnüsse, Ciabatta

Bunte Blattsalat an Balsamico-Dressing

Gebratenes Schweinefilet, Kartoffeltaschen
mit Frischkäse gefüllt

Bunte Blattsalate mit Balsamico-Dressing

Gebratene Putenbruststreifen,
Mozzarellasticks, Ciabatta

Bunte Blattsalate mit Balsamico-Dressing

Rinderfiletstreifen, Champignons, Ciabatta

Fischgerichte

Wolfsbarschfilet gebraten

Rahmwirsing, Kartoffelgratin, gebratene
Pfifferlinge

Fischteller

Zander- und Wolfsbarsch gebraten,
buntes Gemüse, Kräuterkartoffeln, Sauce
Hollandaise

Gebratener Zander und Lachsfilet

Zitronenbutter, Kartoffelgratin,
buntes Gemüse

Forellenfilet gebraten

Zuckerschoten, Kartoffel-Selleriepürre,
Zitronenbutter

Papperdelle

Tomaten-Cognacsoße, Lachswürfel, Broccoli,
Kirschtomaten, frischer Parmesan

Bratengerichte vom Schwein, Kalb & Rind

Spanferkelrollbraten

Sauerkraut, Kartoffelknödel, Kartoffel-Gurkensalat

Schweinelendchen Champignon

Champignonrahmsoße, Broccoli, hausgemachte Spätzle

Schweinebraten

Sauerkraut, Semmelknödel, Kartoffel-Gurkensalat

Schweinelendchen Waldbild (nur Saison)

Waldpilzrahmsoße, Broccoli, hausgemachte Spätzle

Schweinekrustenbraten vom Wammerl

Sauerkraut, Kartoffelknödel, Kartoffel-Gurkensalat

Burgunderbraten

hausgemachte Spätzle, Blaukraut, Preiselbeerbirne

Bauernbratl im Reindl (ab 10 Personen)

Gebratenes Wammerl, Semmelknödel, Sauerkraut, Kartoffelrad

Wiener Rostbraten (ab 50 Personen)

Geschmorte Rinderlende, Röstzwiebel, Buttergemüse, Röstkartoffeln

Kalbsrahmbraten

Broccoli, hausgemachte Spätzle

Aus der Pfanne

Schweineschnitzel nach Wiener Art

Pommes frites

Kalbsschnitzel paniert

Röstkartoffeln, Preiselbeeren

Cordon bleu

Pommes frites, Preiselbeeren

Grill – und Steakspezialitäten

Schweinelendchen vom Grill

Kräuterbutter, feine Butterbohnen,
Röstkartoffeln

Schweinemedallions

Champignonrahmsauce, Broccoli,
hausgemachte Spätzle

Schwabenteller

Schweinemedallions, Champignonrahmsauce,
Broccoli, hausgemachte Spätzle, Röstzwiebel

Schweinefilet im Blätterteig

Waldpilzrahmsauce, Kartoffelschwanzler,
Broccoli

Schweinefilet im Stück gebraten (ab 30 Pers.)

Waldpilzrahmsauce, Kartoffelgratin, Broccoli

Zarte Steaks aus der Truthahnbrust

Pfifferlingsrahmsauce, Bandnudeln, Broccoli

Putensteak auf Basmatireis

Thaicurry, frisches Gemüse

Zwiebelrostbraten

Rinderlendensteak, buntes Gemüse,
Röstkartoffeln, Röstzwiebel

Rinderlende im Stück (ab 20 Personen)

Rosa gebraten, Pfeffersauce, Kroketten,
Speckbohnen

Rinderfilet im Stück gebraten (ab 20 Personen)

Portweinjus, getrüffeltes Kartoffelpüree,
Rosenkohl, gebratene Pfifferlinge

Grillteller

Dreierlei Steaks, Sauce Hollandaise, Reis,
Kräuterbutter, Pommes frites, Buttergemüse

Filetsteak „Hofmeister“

Kräuterbutter, Buttergemüse, Röstkartoffeln

Filetsteak „Madagaskar“

Pfefferrahmsauce, feinem Gemüse, Kroketten

Wild – und Geflügel

Gänsebrust

Kartoffelknödel, Blaukraut,
Kartoffel-Gurkensalat

Rehbraten

Wildrahmsoße, Kroketten,
Blaukraut, Preiselbeeren

Entenbrust

Kartoffelknödel, Blaukraut
Kartoffel-Gurkensalat

Hirschlendchen

Waldpilzrahmsoße, Kroketten,
Rosenkohl

Vegetarisch & Vegan

Käsespätzle

geröstete Zwiebel, Schnittlauch, Blattsalat

Knödelgröstl

Zwiebel, Champignons, Petersilie, Broccoli,
Spiegelei, grüner Salat

Rahmschwammerl

Champignonrahmsoße, Semmelknödel

Thaicurry | VEGAN

Basmatireis, frisches Gemüse

Gemüseteller

Blumenkohlkäsemedaillon, buntes Gemüse,
Salzkartoffeln, Sauce Hollandaise

Veganer Flammkuchen

Kürbis, Zwiebeln, Birnen, Wallnüsse

Mitternachts Snack

Hausgemachte Gulaschsuppe

Käsebrett pro Person

Brotzeitplatte pro Person

Mini Currywurst mit Pommes

Schaschlikpfanne mit Pommes

Buffetvorschläge für Hochzeiten

Kalte Buffets

Kaltes Buffet 1

Forellenfilet mit Sahnemeerrettich,
Handwürstl, Griebenschmalz, Kartoffelkas,
kalte Schnitzel, Hendlhaxn, Tomate
Mozzarella mit Basilikum, warmer Leberkas
mit Kartoffelsalat, kalter Braten,
Hackfleischbällchen, Schwarzgeräuchertes,
Obazda, Käse vom Brett, Bayerischer
Wurstsalat, Nudelsalat
Reichlich Brotauswahl

Kaltes Buffet 2

Räucherlachs & Forellenfilets mit
Sahnemeerrettich, Krabbencocktail,
Meeresfrüchtesalat, kalte Schnitzel,
Hendlhaxn, Geräuchertes, kalter Braten,
Hackfleischbällchen, Roastbeef mit
Remouladensoße, Tomaten Mozzarella mit
Basilikum, Honigmelone mit rohen Schinken,
Antipastiauswahl, mediterraner Nudelsalat
mit Rucola, Käse vom Brett
Reichliche Brotauswahl

Vorspeisenbuffets (ab 40 Personen)

Vorspeisenbuffet 1

Forellenfilet mit Sahnemeerrettich,
Handwürstl, Griebenschmalz, Kartoffelkas,
kalter Braten, Hackfleischbällchen,
Schwarzgeräuchertes, Obazda, Bayerischer
Wurstsalat, Nudelsalat
Reichlich Brotauswahl

Vorspeisenbuffet 2

Räucherlachs & Forellenfilets mit
Sahnemeerrettich, Krabbencocktail,
Meeresfrüchtesalat, Roastbeef mit
Remouladensoße, Tomate Mozzarella und
Basilikum, Honigmelone mit rohen Schinken,
Antipastiauswahl
Reichlich Brotauswahl

Buffetvorschläge für Hochzeiten

warme Buffets

Warmes Buffet I

Krustig gebratenes Spanferkel mit Dunkelbiersoße, Semmelknödel und Sauerkraut,

Kalbstafelspitz mit Meerrettichsoße, Salzkartoffeln, Rahmwirsing

Panierte Schweineschnitzel

Zanderfilet gebraten auf buntem Gemüse, Kartoffelgratin und Sauce Hollandaise, Brotauswahl: Partybrötchen, frische Brezen, Weißbrot, Bauernbrot

Warmes Buffet II

Schweinefilet, Pilzrahmsoße, Kartoffelgratin, Gemüse,

Entenbrust, Kartoffelknödel, Blaukraut,

Grillteller, Kroketten, Kräuterbutter, Chili Salsa Soße,

Zanderfilet gebraten, mediterranes Gemüse, Rosmarinkartoffeln,

Tagliatelle mit Pesto, Scampi, Kirschtomaten, Parmesan,

Brotauswahl: Partybrötchen, frische Brezen, Weißbrot, Bauernbrot

Erweiterungen zum Buffet

Suppen (1 Auswählen)

Leberknödelsuppe, Leberspätzlesuppe, Pfannkuchensuppe, Kartoffel-Lauchcremesuppe

Salatbuffet

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

Dessertbuffet I

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

Dessertbuffet II

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

Desserts

**Frischer Obstsalat
mit Maraschino**

**Bayerisch Creme
mit Himbeersoße** ab 20 Personen

Apfelstrudel
Eis, Vanillesoße, Sahne

Frische Erdbeeren (nach Saison)
Vanilleeis, Sahne

Mousse au chocolate
Beerenragout

Kaiserschmarrn
Zwetschgenröster oder Apfelmus

3 Stück Apfelkücherl
Zimtzucker, Vanilleeis, Sahne

Hausgemachtes Pralinenparfait
Beerenragout, Sahne

Schokoladensouffle
flüssiger Kern, Himbeermark, Vanilleeis

Tiramisu im Weckglas

Dessert im Glas
Obstsalat, Bayerisch Creme,
Creme Brulee, Mousse au chocolate

Dessertvariation I
Mousse au chocolate,
hausgemachtes Pralinenparfait,
hausgemachtes Tiramisu, frisches Obst,

Dessertvariation II
Bayerisch Creme im Glas mit Erdbeersoße,
Topfenknödel mit Erdbeere, Vanilleeis,
frische Früchte

Dessertbuffet 1
Verschiedene Eissorten, Dessertkirschen,
Mousse au chocolate, Bayerisch Creme im
Glas, Apfelstrudel mit Vanillesoße, Profiterol,
heiße Himbeeren, frisches Obst der Saison,
Waffeln

Dessertbuffet 2
Creme Brulee, Mousse au chocolate,
Petit fours, Panna Cotta mit Himbeersoße,
Obsttörtchen, Topfenknödel mit Marille – und
Nougatfüllung, kleine Schokobananen,
Schokoladen Soufflé, Vanilleeis, Sahne

Eisbombe (für ca. 70 Personen)

Milchspeiseeis

Gemischtes Eis
Kleine Portion

Gemischtes Eis mit Sahne
kleine Portion

Gemischtes Eis
große Portion

Gemischtes Eis mit Sahne
große Portion

Vanilleeis
mit heißen Himbeeren

Eiskaffee

Bananensplit

Früchtebecher