

# 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 und Preiselbeeren

## **Bunte Blattsalate mit Balsamico-Dressing**

Gebratene Putenbruststreifen, Mozzarellasticks, Ciabatta

## **Bunte Blattsalate an Honig-Senf-Dressing**

Gratinierter Ziegenkäse, karamellisierte Walnüsse, Ciabatta

## **Bunte Blattsalate mit Balsamico-Dressing**

Rinderfiletstreifen, Champignons, Ciabatta

## **Bunte Blattsalat an Balsamico-Dressing**

Gebratenes Schweinefilet, Kartoffeltaschen mit Frischkäse gefüllt

# Fischgerichte

## **Wolfsbarschfilet gebraten**

Rahmwirsing, Kartoffelgratin, gebratene Pfifferlinge

## **Forellenfilet gebraten**

Zuckerschoten, Kartoffel-Selleriepürre, Zitronenbutter

## **Fischteller**

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

## **Papperdelle**

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

## **Gebratenes Zander- und Lachsfilet**

Zitronenbutter, Kartoffelgratin, buntes Gemüse

# Bratengerichte vom Schwein, Kalb & Rind

## Spanferkelrollbraten

Sauerkraut, Kartoffelknödel, Kartoffel-Gurkensalat

## Schweinelendchen Champignon

Champignonrahmsoße, Broccoli, hausgemachte Spätzle

## Schweinebraten

Sauerkraut, Semmelknödel, Kartoffel-Gurkensalat

## Schweinelendchen Waldpilz (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, Kartoffelradl

## 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, Kartoffelschwanzel,  
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, Walnüsse

## 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,

### 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,

## Erweiterungen zum Buffet

### Suppen (1 Auswählen)

Leberknödelsuppe, Leberspätzlesuppe, Pfannkuchensuppe, Kartoffel-Lauchcremesuppe

### Dessertbuffet II

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

### Salatbuffet

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

# 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 Erdbeer, 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 Brule, 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**