

SpeisenBuffet

„Hausmannskost im Winter“

kalter Schweinsbraten und Geselchtes
mit Kren, Senf und Hausbrot

sauer marinierte Blunzn und Kranzl´Extra
mit Essig & Öl mariniert und eingelegtem Gemüse

gefüllte Schinkenröllchen
mit hausgemachter Gemüsemayonnaise

* * * *

Alt Wiener Erdäpfelrahmsuppe
mit Waldpilzen

kräftige Rindsuppe
mit Fleischstrudel

* * * *

gebackenes Surschnitzel
dazu Erdäpfel- und Gurkensalat

Fleischlaberln mit Püree
und Röstzwiebel

Schinkenfleckerl
dazu Blattsalat mit zweierlei Dressings

pikanter Krautstrudel
mit Schnittlauchrahm und Petersilerdäpfel

* * * *

hausgemachter Apfelstrudel
mit Vanillesauce

Grießschmarren
mit Marillenröster

Joghurtcreme
mit Beerenragout

€ 24,00

Speisen Buffet

„zeitlos wienerisch“

Tafelspitzsuzl
mit Jungzwiebel und Sauce Vinaigrette

Schinkenvariation
mit frischem Kren & eingelegtem Gemüse

geräuchertes Forellenfilet
mit Oberskren auf winterlichen Blattsalaten

* * * *

Wiener Rindsuppentopf
mit Frittaten, Rindfleisch und Julienne Gemüse

Knoblauchcremesuppe
mit Schwarzbrotcroutons

* * * *

Wiener Schnitzel vom Schwein
dazu Erdäpfel- und Vogersalat sowie Rahm-Gurkensalat
gekochtes Guststück in Rindsuppe mit Wurzelgemüse
dazu Erdäpfelrösti, Schnittlauchsauce & Apfelkren

Wildragout „Lobau“
mit Serviettenknödel und Preiselbeeren

kurz gebratene Schweinsmedaillons „Schönbrunn“
in Pfefferrahm mit Speckfisolten & Kroketten

* * * *

hausgemachte Powidltascherln
mit Butterbrösel und Zucker

Milchrahmstrudel
mit Vanillesauce

Milchschokoladen-Mousse
mit Schlagobers

€ 28,00



Speisen Buffet

„anspruchsvoll & delikat“

gebeizter & geräucherter Lachs
mit Dillsenf & Kapernbeeren

Schinkenspeck
mit Zuckermelone

Roastbeef mit Sauce Cumberland
und Cornichons

* * * *

Kürbiscremesuppe mit Kernöl,
gerösteten Kernen & Speckchips

Rinderkraftsuppe mit Kaiserschöberln

* * * *

Dukatenschnitzel (gebackene Schweinsmedaillons)
mit Nusserdäpfeln

Boeff Stroganoff vom Rindsfilet
mit hausgemachten Butterspätzle

gebratene Zanderfilets in Olivenöl- Knoblauchbutter
mit Petersilerdäpfel

knusprige Weihnachtsgans aus dem Ofen mit Maroni,
Orangen-Rotkraut und Erdäpfeltaler

* * * *

Orangen-Joghurt Nockerln
mit Frischer Minze

Nougatknödel
mit Butterbrösel und Zucker

frisch gemachter Kaiserschmarren
mit Zwetschkenröster

€ 32,00



SpeisenFondue

Fondue
mit Suppe oder heißem Öl
(für maximal 20 Personen)

fein geschnittene Würfel von

Rind, Schwein, Huhn & Pute
kleine Würstelpalmen
Gemüse nach Saison

Dazu als Beilage:

gemischter Salat
Pommes Frites
Weißbrot & Knoblauchbaguette
verschieden hausgemachte Dipsaucen

€ 18,00 pro Person



dazu passend als Dessert

frischer Kaiserschmarrn im Pfandl serviert
mit Zwetschkenröster

€ 6,50 pro Person



SpeisenMenü

„bodenständig genießen“

Gedeck:

hausgemachte Aufstriche & Jourgebäck

* * * *

Vorspeise:

marinierte Blunz´n und Rindfleisch
mit rotem Rübencarpaccio und frischem Kren

* * * *

Suppe:

Wiener Rindsuppentopf
mit Frittaten, Rindfleisch und Julienne Gemüse

* * * *

Wahlhauptspeise:

Schnitzel Potpourri
(Huhn, Schwein, Sur) mit Petersilerdäpfel
oder

Rahmrindsbraten „Alt Wien“
mit Wurzelgemüse und Serviettenknödel

* * * *

Dessert:

Scheiterhaufen mit Schneehaube
und Himbeersauce

€ 25,00

(inkl. Gedeck)



SpeisenMenü

„Feines aus Österreich“

Gedeck:

hausgemachte Aufstriche & Jourgebäck

* * * *

Vorspeise:

Vorspeisenvariation vom BIO-Almrind
Beef Tatare, Carpaccio & mariniertes Rindfleisch

* * * *

Suppe:

Zellercremesuppe
mit Trüffelöl und Erdäpfelchips

* * * *

Wahlhauptspeise:

Kalbsfilet in Morchelrahmsauce
dazu gebratene Erdäpfeltaler und junge Erbsen

oder

Bachforelle im Ganzen gebraten
mit Petersilerdäpfel und Blattsalat

* * * *

Dessert:

Wiener Dessertvariation
Schokomousse, Schomlauer Nockerln, Apfelstrudel & Vanilleeis

€ 35,00

(inkl. Gedeck)

