

Buffetvariante

KLASSISCH

kaltes Roastbeef mit Senfsauce
und Vogerlsalat

Variation vom Lachs

Räucherlachs, hausgebeizter Lachs, Graved Lachs, Lachstartar

Waldpilzterrine mit frischen Kräutern

* * * *

Salatbuffet

* * * *

Gebackenes vom Huhn

Kalbsrahmgulasch mit Butternockerln

gekochter Tafelspitz vom BIO-Alm-rind
mit Cremespinat und Rösterdäpfeln
Schnittlauchsaucce und Apfelkren

Zanderfilet mit Marktgemüse und Butterreis

* * * *

Kaiserschmarrn mit Zwetschkenröster

Schokoladenmousse im Glas serviert

€ 30,00



Buffet Wahlspeisen

Stellen Sie sich Ihr Buffet ganz nach Ihren Vorstellungen selbst zusammen:

Vorspeisen

gefüllte Eier und Paradeiser auf Kräuterrahm
kalter Schopfbraten, reichlich garniert, mit saurem Gemüse
Haussulz mit Zwiebelringen, Essig und Öl
Schinkenmousse mit Rohschinken und Melonensalat
Rohschinken mit Melone
mariniertes Rindfleisch mit Kernöl und Zwiebel
Heringsalate
Avocadomus mit Krabben und Scampi
Variation von Räucherfischen mit Oberskren und Preiselbeerobers
(Makrele, Forelle, Aal und Schillerlocke)
Parfait von der Entenleber
Wildterrinen vom Nasswalder Edelmilch

Suppen

kräftige Rindsuppe mit Einlage
(Grießnockerl, Leberknödel, Schöberl, Frittaten, Gemüse,..)
Wiener Suppentopf (Nudeln, Huhn, Rindfleisch, Gemüse)
Alt Wiener Erdäpfelsuppe
Milch-Rahmsuppe
Knoblauchsuppe
Haxelsuppe mit Kren
Krautsuppe mit Rahm
Bohnensuppe mit Speck
Zwiebelsuppe
Waldviertler Weinsuppe
Gemüsesuppe (mit Gemüse nach Wahl)
Muschelsuppe
Fischsuppe

Fisch

Forelle „Müllerin Art“ mit Petersilerdäpfeln
gegrillte Fischvariation mit Blattspinat und Erdäpfeln
Bouillabaisse nach Französischem Rezept

Huhn / Pute

Hühnergeschnetzeltes „Züricher Art“ mit Röstinchen
mit Sauerrahm mariniertes Backhuhn mit Erdäpfelsalat
Putenrahmgulasch mit Butternockerln

Schwein

Stelze mit Senf, Kren und Kartoffelpuffer
Schweinsfilet im Speckhemd mit Fisolen und Braterdäpfeln
Surschnitzel gebacken
Steirisches Wurzelfleisch mit Kren und Salzerdäpfeln

Rind

Rindersaftgulasch mit Semmelknödel
Zwiebelrostbraten mit Braterdäpfeln und Salzgurke
gespickter Rindsbraten mit Wurzelrahmsauce und Serviettenknödel
Rindsroulade mit Wurzelrahmsauce und Teigwaren
Roastbeef mit Kräuterkruste und Marktgemüse
Rindsfilet Wellington

Kalb

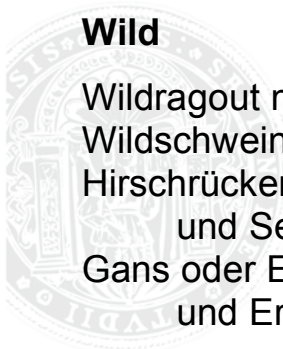
Wiener Schnitzel
Kalbsnierenbraten mit Erbsenreis
gefüllte Kalbsbrust mit saisonalem Gemüse
Geschmorte Kalbshaxenscheibe in Riesling-Wurzelsauce mit Gremolada
und Polentataler

Lamm

Lammkeule gebraten mit Käseerdäpfeln und Ratatouille
pikantes Lammragout mit Gemüse und Teigwaren
Lammsattel gebraten mit Erdäpfelgratin und Speckbohnen

Wild

Wildragout mit Serviettenknödel und Preiselbeeren
Wildschweinbraten mit Wurzelgemüse und Semmelknödel
Hirschrücken, rosa gebraten, mit Wacholdersauce, Kohlsprossen
und Serviettenknödel
Gans oder Ente gebraten mit Rotkraut, Speck-Krautsalat
und Erdäpfelknödel



Klassiker

Schinkenfleckerln (auch überbacken)
Reisfleisch mit geriebenem Käse
gefüllte Paprika mit Paradeissauce
Szegediner Krautfleisch
Blunzen-Erdäpfelstrudel mit Speckkraut
Blunzengröstl mit frischem Kren

Vegetarisch

Schwammerlragout mit Serviettenknödel
Kürbisgulasch mit Petersilerdäpfeln
Spinat- oder Pilzknödel
Lauch-Zwiebel Quiche
Gemüselasagne mit Paradeissauce
geräucherter Tofu mit WOK-Gemüse auf Reissockel

Dessert

Powidltascherln
Marillenknödel
gebackene Apfelspalten mit Zimtzucker
Caramelpudding mit Schlagobers
Topfenschmarrn mit Marillenröster
Dukatenbuchteln mit Vanillesauce
Grießflammerie mit Beerensalat
Waldviertler Mohnnudeln
Joghurtcreme mit Beeren

Käseplatte

mit heimischen und internationalen Käsen, reichlich garniert

Fragen Sie bitte auch nach unseren saisonalen Spezialitäten!



Menüvorschlag

RUSTIKAL

kräftige Rindsuppe mit Einlage nach Wahl
(Frittaten, Nudeln, Schöberl, Gemüsestreifen)

oder

Gemüsesuppe (Gemüse nach Wahl)

oder

kleiner Salatteller

* * * *

ofenfrischer Kümmelbraten
mit warmem Speck-Krautsalat
und Semmelknödel

oder

Schollenfilet gebacken
mit Erdäpfel-Vogerlsalat

oder

Kasnockerln im Pfand'l serviert
mit Blattsalat

* * * *

Joghurtcreme mit Beeren

€ 18,00



Menüvorschlag

WIENERISCH

kräftige Rindsuppe mit Einlage nach Wahl
(Frittaten, Leberknödel, Grießnockerl, Fleischstrudel)

oder

Gemüsesuppe (Gemüse nach Wahl)

oder

kleiner Salatteller

* * * *

Schnitzel Potpourri
(Schwein, Huhn und Surfleisch)
mit Erdäpfel-Gurkensalat

oder

gekochtes Beinfleisch vom BIO-Rind
mit Semmelkren und Marktgemüse

oder

Erdäpfel-Gemüseauflauf
mit Parikasauc

* * * *

Mohr im Hemd mit Schokoladesauce
und Schlagobers

€ 20,00



Menüvorschlag

KLASSISCH

kräftige Rindsuppe mit Einlage nach Wahl
(Markknödel, Grießnockerl, Teigtascherln)

oder

Gemüsesuppe (Gemüse nach Wahl)

oder

kleiner Salatteller

* * * *

Medaillons vom Schweinslungenbraten
im Knoblauchsaff'l
mit Speckfisolen und Röstinchen

oder

Zanderfilet in Würzbutter gebraten
mit buntem Marktgemüse
und Butterreis

oder

Blattspinatstrudel mit Schafkäse gefüllt
dazu Kräuterrahm und Petersilerdäpfel

* * * *

Malakoffnockerln mit Schlagobers

€ 22,00

