



Klassisches Buffet

Vorspeisen:

Aufstriche – Liptauer, Kräutertopfen, Eieraufstrich

Feines Geräuchertes von Wild, Schwein und Rind

Tafelspitzsuzl mit Zwiebel-Paprika-Marinade

Mozzarella mit Tomaten und Basilikum

Räucherlachs und Räucherforelle mit Senf-Dillsauce und Sahnekren

Roastbeef mit Sellerie-Apfel-Nuss-Salat

Blattsalate mit Kräutern und Zupfsalat, Avocado, Kirschtomaten und Parmesan

Kartoffelsalat, Karottensalat

Bitte 3 Hauptgerichte auswählen:

Zart rosa gebratenes Schweinsfilet im Speckmantel

auf Rahmwirsing mit gebackenen Erdäpfelschupfnudeln und Knoblauchsafterl

Tranchen von der Kalbsstelze, dazu Wildreis, Gemüse der Saison

Wiener Backhendlteile auf Kartoffel-Vogerlsalat

Faschierte Laibchen mit Kartoffelpüree

Barbarie Entenbrust mit Speckrahmwirsing und Rosmarinkartoffeln

Tafelspitz mit Röstkartoffeln, Semmelkren, Spinat und Wurzelgemüse

Zwiebelrostbraten mit Bratkartoffeln und Speckfisolen

Kalbsrahmgulasch mit Butternockerl

Maishähnchenbrust im Speckmantel, dazu Risotto und glacierte Zupfkarotten

Frisch gebratener Schweinsbraten mit Semmelknödel und warmem Krautsalat

Mehr **Genuss** für jeden Anlass!



Bitte 3 Desserts auswählen:

Carpaccio von frischen Früchten

Mousse au Chocolat

Eisbuffet mit 3 verschiedenen Eissorten

Topfen-Joghurtknockerl

Schokoladefountain mit Ananas, Erdbeeren, Kiwi, Melonen auf Spießen

Frischer Apfelstrudel

kleine Mehlspeisen, frischer Fruchtsalat

Käse vom Brett

verschiedene Brotsorten und Jourgebäck

Preis pro Person € 36,-