



Menüvorschläge 2019

Gruppen ab 20 Personen

Menü 1

Kartoffelcremesuppe mit Speckkrusteln
oder
Gesulztes vom Tafelspitz
mit Kernölvinaigrette und Salatbouquet

Blunzengröstl mit Sauerkraut, Joghurtkren
oder
Knusprige Spinat-Schafkäseknödel
mit cremigem Wirsing

Mostschober mit Schlagobers

pro Person € 15,00

Menü 2

Tomaten-Basilikumcremesuppe

Puten- oder Schweinsschnitzerl (Wiener Art)
mit Kartoffeln und Butterreis
oder
Innviertler Knödelteller
(Grammeln, Haschee, Speck)
mit Sauerkraut und Bratensaft

Erfrischendes Topfen-Limettenmousse
mit Fruchtsauce

pro Person € 16,00

Menü 3

Räucherlachstartare auf Toast
mit Sauerrahm

Maishendelbrust auf Apfel-Nussrisotto
oder
Zwiebelrostbraten
mit Speckfisoln und Bratkartoffeln

Apfelstrudel mit Vanillesauce

pro Person € 23,00

Menü 4

Rindsuppe mit Grießnockerl

Gebratenes Saiblingsfilet
mit Rahmspinat und Petersilkartoffeln
oder
Gebackene Hühnerkeule mit Reis
und Preiselbeeren

Mousse au chocolat
auf Fruchtsauce

pro Person € 19,00



Menü 5

Knoblauchcremesuppe
mit Schwarzbrotcroutons

Faschierte Laibchen
mit Stampfkartoffeln und Röstzwiebeln
oder

Cremige Räucherlachsudeln
mit Spinat und Schmortomaten

Sacherschmitte mit Schlag

pro Person € 15,00

Menü 6

Rindsuppe mit Frittaten

Ofenfrischer Schweinebraten
mit Semmelknödel und warmem Krautsalat
oder

Gebratene Forelle auf Kartoffelpüree, mit
Oliven, Kapern und rotem Zwiebel

Schwarzwälder-Kirschkuchen

pro Person € 17,00

Menü 7

Knackiger Salatteller
mit Kartoffelwürfeln, Speck

Tafelspitz „klassik“ mit Röstkartoffeln,
Semmelkren und Wurzelgemüse
oder

Käsespätzle mit Röstzwiebeln

Tirami sù

pro Person € 20,00

Preis mit vegetarischer Hauptspeise € 15,00

Menü 8

Räucherforellen-Nockerl mit Salatbouquet
und Rote-Rüben-Würfeln

Kalbsrahmgulasch mit Spätzle

oder

Cremige Tagliatelle mit Lachs und Spinat

Topfen- Minznockerl auf Marillenröster

pro Person € 25,00