



Menüvorschläge 2020

Gruppen ab 20 Personen

Menü 1

Kartoffelcremesuppe mit Speckkrusteln
oder
Gesulztes vom Tafelspitz
mit Kernölvinaigrette und Salatbouquet

Innviertler Knödelteller (Grammeln, Haschee,
Speck) mit Sauerkraut und Bratensaft
oder

Knusprige Spinat-Schafkäseknödel
mit cremigem Wirsing

Mostschober mit Schlagobers

pro Person € 16,00

Menü 2

Tomaten-Basilikumcremesuppe

Puten- oder Schweinsschnitzerl (Wiener Art)
mit Kartoffeln und Butterreis
oder

MADERS Gulaschpfandl Semmelknödel, gegrillter
Speck, geröstete Champignons

Erfrischendes Topfen-Limettenmousse
mit Fruchtsauce

pro Person € 17,00

Menü 3

Räucherlachstartare mit Sauerrahm und Toast

Maishendelbrust auf Apfel-Nussrisotto
oder

Zwiebelrostbraten
mit Speckfisolen und Bratkartoffeln

Apfelstrudel mit Vanillesauce

pro Person € 23,00

Menü 4

Rindsuppe mit Grießnockerl

Gebraatenes Saiblingsfilet
mit Rahmspinat und Petersilkkartoffeln
oder
Backhenderl 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

Sacherschnitte mit Schlag

pro Person € 16,00

Menü 6

Rindsuppe mit Frittaten

Ofenfrischer Schweinebraten
mit Semmelknödel und
warmem Krautsalat
oder

Gebrautes Forellenfilet auf Kartoffelpüree,
mit Oliven, Kapern und rotem Zwiebel

Schwarzwälder-Kirschkuchen

pro Person € 18,00

Menü 7

Knackiger Salatteller
mit Kartoffelwürfeln, Speck

Tafelspitz „klassik“ mit Röstkartoffeln,
Semmelkren und Wurzelgemüse
oder

Quinoa-Kartoffel-Karotten Laibchen
Rahmwirsing

Tirami sù

pro Person € 21,00

Preis mit vegetarischer Hauptspeise € 15,00

Menü 8

Salat vom Buffet

Kalbsrahmgulasch mit Spätzle
oder
Linguini Spinat, Feta, Pinienkerne, Tomaten
und Shrimps

Topfen- Minznockerl auf Marillentröster

pro Person € 19,00