

Liebe Gäste,

aus nachstehenden Vorspeisen, Suppen, Hauptgerichten und Desserts können Sie sich ab 10 Personen nach Belieben Ihr Menü zusammenstellen.

Diese Vorschläge sind für Feierlichkeiten oder Veranstaltungen gedacht, bei denen für alle Teilnehmer ein gemeinsames Essen gereicht wird. Sie können **eine Vorspeise, eine Suppe, zwei verschiedene Hauptgänge und ein Dessert auswählen.**

Natürlich sind wir Ihnen bei der Auswahl Ihres Menüs behilflich. Auf saisonbedingte Gerichte und Wünsche gehen wir gerne ein.

Vorspeisen

Bunter gemischter Salatteller mit hausgemachtem French Dressing und Croûtons (B,C,M)* 4,50 €

Tafelspitz-Gemüsesülze an Feldsalat, mit Kartoffelspeckdressing, dazu Walnussbrot und Sahnebutter (16,A,B,C,G,I,M)* 9,00 €

Geräucherter Bruschetta-Lachs an Senf-Dillsauce, dazu Kartoffelrösti (3,B,C,F,G,M)* 10,80 €

Suppen

Rinderkraftbrühe mit hausgemachten Grießnockerl, Flädle, Brätspätzle und kleinem Gemüse (8,B,E,G,M)* 4,00 €

Kresseschaumsüppchen mit Brotkracherl (3,B,G,M)* 4,20 €

Pastinackenschaumsüppchen mit Zanderwürfeln (B,F,G,M)* 5,80 €

Hauptgänge

<i>Barbarie Entenbrust auf Orangensauce, Apfel-Zimt-Rotkraut und Kartoffelkroketten (A,B,E,G,M*)</i>	17,90 €
<i>Zarte Schweinemedallions mit Rahmchampignons, dazu Butterspätzle (B,F,G,M*)</i>	16,90 €
<i>Hirschgulasch mit Preiselbeerbirne, Rosenkohl und Kartoffelkroketten (CA,B,E,G,M*)</i>	16,80 €
<i>Rumpsteak vom Grill mit hausgemachter Kräuterbutter, Pfannengemüse mit Balsamico u. Rosmarinkartoffeln (B,M*)</i>	20,50 €
<i>Gebratene Lachsschnitte auf Rahmwirsing, dazu Petersilienkartoffeln (B,C,E,G,M*)</i>	17,50 €

Vegetarischer Hauptgang

<i>Hausgemachter Kartoffelrösti mit frischem Gemüse und Mozzarella überbacken (B, M*)</i>	10,90 €
---	---------

Desserts

<i>Honig-Zimt Parfait Zwetschgenröster und Sahne</i>	5,90 €
<i>Vanilleeiscreme mit heißen Himbeeren und Sahne (E,M*)</i>	4,20 €
<i>Crème Brûlée mit braunem Zucker flambiert mit frischen Früchten garniert (E, M*)</i>	6,00 €

Wir bitten Sie, Ihre Menü-Wünsche, uns eine Woche vor Ihrer Feier bekannt zu geben.