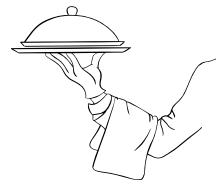


Menü



20 bis 30 Personen

2 Vorspeisen, 3 Haupspeisen, 2 Desserts

ab 30 Personen

3 Vorspeisen, 4 Hauptspeisen, 2 Desserts

1-GÄNGIG (HAUPTSPEISEN)

33€ pro Person

2-GÄNGIG (VORSPEISEN + HAUPTSPEISEN)

40€ pro Person

2-GÄNGIG (HAUPTSPEISEN + DESSERTS)

36€ pro Person

3-GÄNGIG (VORSPEISEN + HAUPTSPEISEN + DESSERTS)

45€ pro Person

Vorspeisen

TOMATEN-MOZZARELLA-PLATTE

mit Gebäck

FEINE BAUERNPLATTE

mit Gebäck

KÄSEPLATTE

mit Gebäck

CHILI SIN CARNE

Wrap

RÄUCHERLACHS

Wrap

ZUCCHINISALAT

mit Tomaten und Feta

BROKKOLISALAT

mit Pinienkernen

RINDFLEISCHSALAT

mit Kürbiskernöl

ROTE RÜBEN

mit Schafskäse und Walnüssen

KÜRBISCREMESUPPE

mit Gebäck

PASTINAKENCREMESUPPE

mit Gebäck

ROTE LINSENSUPPE

mit Gebäck

Hauptspeisen

VOM SCHWEIN

WIENER SCHNITZEL VOM SCHWEINSKARREE

wahlweise mit Gurkensalat, Kartoffelsalat oder Kartoffel-Mayonnaise-Salat

CORDON BLEU VOM SCHWEINSKARREE

wahlweise mit Gurkensalat, Kartoffelsalat oder Kartoffelsalat-Mayonnaise-Salat

SCHWEINSBRATEN IM NATURSAFT

mit Serviettenknödeln und Speckkrautsalat

SCHWEINEFILET

in Metaxasauce mit Bandnudeln

STEIRISCHES WURZELFLEISCH

mit Salzkartoffeln

VOM HUHN

WIENER SCHNITZEL VOM HÜHNERFILET

wahlweise mit Gurkensalat, Kartoffelsalat oder Kartoffel-Mayonnaise-Salat

CORDON BLEU VOM HÜHNERFILET

wahlweise mit Gurkensalat, Kartoffelsalat oder Kartoffelsalat-Mayonnaise-Salat

PAPRIKAHUHN

mit Nockerl

GEBRATENES HÜHNCHENFILET

in cremiger Zwiebelrahmsauce mit Butterreis

SAHNIGES HÜHNCHEN

mit getrockneten Tomaten und Käsekräuterl mit Nudeln

NOCKERLN MIT HÜHNERFILET

Mais, Fenchel, Speck, Käse und grünem Salat

BUTTER CHICKEN

mit Basmatireis

CHICKEN TIKKA MASALA

mit Basmatireis

FASCHIERTES

HAUSGEMACHTE FASCHIERTE LAIBCHEN

mit Kartoffelpüree

FASCHIERTER BRATEN

mit Knoblauch-Kartoffelpüree

WEISSE BOLOGNESE

mit Nudeln und grünem Salat

CHILI CON CARNE

GEFÜLLTE KRAUTROULADEN

Hauptspeisen

VOM RIND

RINDSGULASCH

mit Nockerln

TAFELSPITZ

mit Kartoffelschmarrn

ZWIEBELROSTBRATEN

mit Bratkartoffeln

LAMM

IRISCHER LAMMEINTOPF

VEGETARISCH

PASTA

mit Tomaten, Melanzani, Zucchini, Basilikum und Parmesan

SPINATKNÖDEL

auf Tomatenragout

KRAUTFLECKERL

mit grünem Salat

KÜRBISRISOTTO

mit grünem Salat

KARTOFFELEINTOPF

mit Champignons

ÜBERBACKENER KARTOFFELAUFLAUF

VEGAN

LEVANTISCHES OFENGEMÜSE

KARFIOL TIKKA MASALA

mit Basmatireis

ZUCCHINIGULASCH

mit Couscous

LASAGNESUPPE

mit roten Linsen

RATATOUILLE

mit grünem Salat

KICHERERBSENCURRY

mit Basmatireis

CHILI SIN CARNE

Nachspeisen

SCHOKOLADENMOUSSE IM GLAS

mit Erdbeersauce

TOPFEN NOUGATKNÖDEL

mit Fruchtsauce

HAUSGEMACHTE PALATSCHINKENVARIATION

mit Marmelade und Nutella

SPEKULATIUSDESSERT IM GLAS

mit Creme- und Himbeerschicht

BRATAPFELDESSERT IM GLAS

mit Creme

MARONIMOUSSE IM GLAS

mit Himbeersauce