

Ab 80 Personen (bei weniger Personen reduzierte Auswahl)



Vorspeisen

Schafskäse auf mariniertem Rucola und Oliven

~

Wiener Backhendelstreifen auf Vogelsalat
in Kürbiskernvinaigrette

~

Tiroler Bauerngeräuchertes mit Kräuterschmand und Gurken

~

Niederösterreichische Wildkräutersalate im Beet
mit marinierten Kalbsfiletstreifen

~

Forellenfilet aus dem Buchenrauch mit Apfelkren

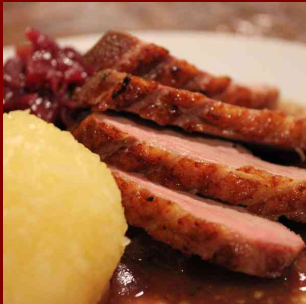


Gemischter Brotkorb

Suppe

Veltliner Weinsuppe mit Käsekrusterl
und/oder

Paradeisersuppe mit Schlagobers und Blätterteigstangerl



Hauptgerichte

Tafelspitz im Sud mit Meerrettichsauce,
Wurzelgemüse und Petersilkkartoffeln

~

Krustenbrat'l vom Schwein in Bierjus
mit Bauernbrot-Buttermilchknödel und Stöcklkraut

~

Filet vom Bodenseefelchen in Kräutern gebraten
auf Gemüsekartoffeln

~

Schupfnudelpfanne mit Gemüse und geriebenem Bergkäse



Desserts

Topfenstrudel mit Zwetschgenröster

~

Tiroler Vanille-Joghurtmousse mit Brombeerconfit

~

Marillenknödel mit Zimtzucker und Butterbrösel

