

Vorspeisen

Festtagssuppe

4,50 €

mit Leberklöschen, Grießnockerl, Leberspätzle, Gemüsestreifen, Maultaschen, dazu Backerbsen

Canapés, liebevoll belegte Baguettscheiben

7,50 €

mit Räucherlachs, Makrelenfilet, Edelsalami, Mini-Schnitzel, Schinken, Käse, Frischkäserollen und gefüllte Blätterteigtaschen, mit Obstdekoraktion (5 Stück)

Antipasti gemischt

7,50 €

gegrillte Zucchini, Auberginen und Karottenscheiben, gefüllte Champignon, Zwiebel, Knoblauch, gefüllte Oliven und Paprika, gerollte Weinblätter, gebratene Champignon, Tomaten mit Frischkäse, Peperoni, Kapernäpfel,

Gemischte Salatplatte

3,90 €

bunte Blattsalate, Gurkenscheiben, feine Karottenstifte, Tomate-Mozzarella-Rucola-Balsamico-Salat, Blumenkohlsalat, Speckkrautsalat, Peperoni, Fetawürfel, Oliven, dazu zwei Dressings und Croutons

Geräucherter Lachs auf Kartoffel-Rösti

7,50 €

Meerrettich-Apfel-Creme, bunte Blattsalate mit Kräuter-Himbeer-Dressing, dazu Baguette

Hauptspeisen in Büfettform

Hirschmedaillons, gegrillt

in Pfifferling-Rahmsoße, dazu Birne mit Preiselbeeren

UND

gebratene Ente ausgelöst (ohne Knochen)

25,90 €

dazu Orangen-Bratensoße, hausgemachte Spätzle, Serviettenknödel, Kroketten und Apfelblaukraut

Junge gegrillte ½ zarte Ente

18,90 €

dazu Geflügelbratensoße, Kartoffelknödel und Apfelblaukraut

Gegrilltes knuspriges Spanferkel (geviertelt)

16,90 €

unter der Wärmelampe (zum Selberschneiden, wenig Knochen), dazu Dunkelbiersoße, Kartoffel- und Semmelknödel, Apfelblaukraut oder hausgemachter Kartoffelgurkensalat, Speckkrautsalat mit Peperoni

Schweinefilet, gebraten

in Champignon-Rahmsoße

UND

Schweinerückenschnitzel, paniert

17,90 €

mit hausgemachten Spätzle, Kroketten und Kaisergemüse in Mandelbutter

Gefülltes Schweinerückenschnitzel „Italiano“

im Parmesanmantel (mit Champignon, Zwiebel, Parma-Schinken-Würfel)

UND

Putenbrustfilet, gegrillt und überbacken

23,90 €

mit Tomatenwürfel, Mozzarella-Tomaten-Sahne-Soße, dazu bunte Rigatoni, Olivenöl-Pesto-Gnocchi, Kartoffel-Röstiecken und Grillgemüse Ratatouille mit Tomaten

Putenbrustfilet Röllchen, gefüllt mit Frischkäse, überbacken

in Geflügelrahmsoße

UND

Schweineschnitzel gefüllt, „Cordon bleu“

18,90 €

mit Kartoffelsahne-Gratin, hausgemachte Spätzle, Kartoffelspalten und buntes Kaisergemüse in Mandelbutter

Putenbraten aus der Oberkeule, gerollt

dazu Geflügel-Champignon-Rahmsoße

UND

Schweinegeschnetzeltes

18,90 €

in Paprikarahmsoße mit Paprikareis, hausgemachte Spätzle, Kroketten und Buttergemüse

Schweinefiletmedaillons, gegrillt

im Speckmantel, darauf gebratene Pfifferlinge

UND

Putenrollbraten von der Keule, gegrillt

18,80 €

dazu Geflügelrahmsoße, Kartoffelkroketten, Serviettenknödel, hausgemachte Spätzle und buntes Sommergemüse

Finger Food Platte (warm)

17,50 €

Schnitzel paniert, Fleischküchle, Chili-Käsenuggets, Chicken-Wings, Mozzarellasticks, Grillwürstchen, Zwiebelringe, Gemüseröllchen, Tomaten-Hackfleisch-Wrap, Champignon paniert, Gemüse Kroketten, Putenspieße, Nudelspieße, Shrimps gebacken, Mini-Burger, Kartoffelspalten und Asia Dip

Schweinefiletmedaillons, gegrillt

in Pfeffer-Rahmsoße

UND

Putenschnitzel, gegrillt mit Käse, Schinken, Spargel überbacken

22,90 €

dazu leichte Hollandaise-Geflügelsoße mit hausgemachten Spätzle, Kroketten, Petersilie-Butterkartoffeln, bunte Blattsalate, Kräuter-Essig-Öl-Dressing und Croutons

Gegrillter Schweinekrustenbraten

dazu Bratensoße und Gemüsewürfel

UND

Putenbrustgeschnetzeltes

17,90 €

dazu Champignon-Rahmsoße, hausgemachte Spätzle, Kroketten, Kartoffelknödel und buntes Buttergemüse

Schweinefiletmedaillons, gegrillt, überbacken

dazu Schinken-Zwiebel-Sahne-Käsewürfel-Soße

UND

zarter Kalbsrahmbraten

22,90 €

in Rahmsoße, dazu hausgemachte Spätzle, Serviettenknödel, Röstitaler und buntes Buttergemüse

Gegrillter Zwiebelrostbraten von der Rinderlanke

dazu Bratensoße

UND

magerer-zarter Kasslerrücken im Blätterteig, gebacken

22,90 €

dazu Rahmsoße, Pommes Frites, hausgemachte Spätzle, Bratkartoffel mit Speck und Zwiebel, junge Butterbohnen

Burgunderbraten vom Rind

in dunkler Rahmsoße

UND

Putenbrustmedaillons, gegrillt

17,90 €

dazu bunte Paprikasoße, hausgemachte Spätzle, Semmelknödel, Kartoffelkroketten, Bohnen im Speckmantel und bunte Karottenstifte

Gemischter Braten vom Schwein und Rind

17,90 €

in Rahmsoße, dazu Kartoffelknödel, hausgemachte Spätzle, Kroketten, Buttergemüse oder Apfelblaukraut

Gegrillter Räuberspieß

17,90 €

(ganze Schnitzel vom Schweinerücken, -bauch, -hals und Putenbrustfilet, bunte Paprikafilets, Gemüsezwiebel – alles aufgespießt und im Ganzen gegrillt) in Paprikasoße, mit Kartoffelspalten und buntem Gemüsereis

Hähnchenbrustfilet, überbacken

mit Tomatenwürfel und Mozzarella-Basilikum, in Tomatensahne-Soße

UND

Wildlachsfilet mit Garnele

19,90 €

auf mediterranem Grillgemüse, dazu bunte Tagliatelle, Kartoffelrösti, Butterreis und Brokkoli in Walnussbutter

Specials

Großes Grillmenü – ab 90 Personen (im Sommer erhältlich)

(vom Lavasteingrill, Holzkohlegrill, Riesenpfanne) frische hausmarinierte zarte Steaks vom Rind, Schwein, Pute, Grillkäse, Gemüseröllchen, Chicken-Wings, Grillmais, Würstchen-Parade (Rote Knacker, Käsegriller, Feuerwurst, Bratwürste) mit Backkartoffel und Sour Creme, verschiedene Dips, dazu Partysemmeln und
UND

frische marinierte, hausgemachte Salate

28,90 €

Gurkenscheiben-Sauerrahm-Salat, Speckkrautsalat, Tomatensalat mit Zwiebel-Schnittlauch, feine Karottenstifte mit Zitrone-Honig, Kartoffelsalat, bunte Blattsalate, dazu Kräuterdressing

Käsetortellini mit Sahne-Pesto-Soße, überbacken (Vegetarisch)

10,90 €

dazu gefüllte Kartoffeltaschen und Maultaschen mit Pilzen auf Grillgemüse

Aus der Riesenpfanne gebraten – frisch vor Ort (ab 40

Bunte Westernpfanne, rauchig-würzig

18,90 €

kleine Rinderhüftsteaks und Schweinerückensteaks mit Zwiebel, dazu Hackfleischbällchen und Sombrero-Gemüse mit Pfeffer-Barbecue-Bratensoße, Kartoffelspalten

Gyrospfanne

18,90 €

Schweinerücken- und Putenbrustfiletstreifen mit Zwiebel, Knoblauch, dazu Balkangemüse, Reis mit Kartoffelspalten und hausgemachter Tsatsiki

Kalte Platten und Kalt-Warmes-Büfett

Brotzeit-Brett (ab 40 Personen)

13,90 €

Kalter Braten, Leberwurst, Schwarzwurst, geräucherter Schinken, Kochsalami, Sahnemeerrettich, Radieschen, Emmentaler, Camembert, Obatzter, Trauben, bunt garniert, dazu rustikales Baguette und Partysemmeln

Kalte Platte I (ab 40 Personen)

15,50 €

Schinken-Spargel-Rollen, Salami gemischt, Schwarzwälder-Schinken, Lachsschinken, Pfefferpastete, Putenbrust geräuchert, Bierschinken und Wurstpasteten gemischt, kalter Braten garniert, gefüllte Eier, Fleischsalat, verschiedene frische Käsesorten, dekoriert mit Obst, dazu Partysemmeln und Baguette

Kalte Platte II (ab 40 Personen)

19,50 €

Schinken-Spargel-Rollen, Salami gemischt, Schwarzwälder-Schinken, Pfefferpastete, Bierschinken und Wurstpasteten gemischt, kalter Braten garniert, gefüllte Eier, Fleischsalat, verschiedene frische Käsesorten, geräucherte Lachsröllchen mit Frischkäse, Forellenfilet, Makrelenfilet mit Sahnemeerrettich, Sprossen, Shrimps, Heringsalat mit Apfel, Geflügel-Cocktail mit Ananas, Melone mit italienischem Schinken, dekoriert mit

Kalt-Warmes-Büfett (ab 70 Personen), ein Beispiel:

26,50 €

Schweinefiletmedaillons mit Pfefferrahmsoße, Kartoffelrösti, hausgemachte Spätzle, Gemüselasagne überbacken, Antipasti Pfanne gemischt, Schinken-Spargel-Rollen, Salami gemischt, Schwarzwälder-Schinken, Lachsschinken, Leberpastete, Putenbrust geräuchert, buntes Wurstsoriment, kalter Braten garniert, gefüllte Eier, Fleischsalat, Wurstsalat, verschiedene frische Käsesorten, Obatzter, Trauben, Räucher-Lachs-Röschen, Brat-Mops-Bällchen, Forellenfilet, Makrelenfilet mit Sahnemeerrettich, Sprossen ganz, Shrimps, Heringssalat mit Apfel, Geflügel-Cocktail mit Ananas, Melone mit italienischem Schinken, Krautsalat mit Antipasta-Spießen, Kartoffelsalat, mediterraner Nudelsalat, Couscous Salat, bunte Blattsalate mit Karotten- und Gurkenstreifen, Dressing, Croutons, Tomate-Mozzarella-Rucola-Salat, Nudelsalat, dekoriert mit Obst, dazu Partysemmeln und

Nachspeisen

Bayrische Creme

3,80 €

mit marinierten Rum-Pflaumen, Biskuitboden, Schokochips, Waffeln, dekoriert

Panna-Cotta

3,80 €

im Dessert-Glas, mit fruchtigem Himbeerpüree, Waffeln, dekoriert

Vanille-Mousse

3,80 €

im Dessert-Glas, Biskuitboden, fruchtigen Kirschen, Waffelröllchen, dekoriert

Mousse au Chocolat

3,80 €

im Dessert-Glas oder Terrine, mit Schokocremelikör, Schokosplitter, Dessert-Kirschen, Waffeln, dekoriert

Tiramisu

3,80 €

mit Amaretto, Mascarpone, Biskuit, Kakaopulver

Süße Teilchen (ab 20 Personen)

4,90 €

süße kleine Gebäckteilchen und Kuchen (3 Stück pro Person), z. B. Nussschnecken, Puddingschnecken, Quarkbällchen, Plundertaschen, Obstschnitten, Fruchtschnitten, Apfel- oder Quarkschnitten, Croissants,