



Menuvorschläge

Festtagsuppe, Rinderkraftbrühe mit verschiedenen Einlagen

Bunter Herbstsalat mit gebratenen Steinchampignons und Himbeer-Balsamicodressing

*Schweinefilet am Stück gebraten, auf einer Rotwein-Pfeffersoße,
dazu Mandelbroccoli, Kartoffelplätzchen, und Spätzle extra*

Heiße Zimtpflaumen an marmorierten Schokoladenmousse

Pro Person 25,90 €

Kürbisrahmsüppchen mit Kernen und Kürbisöl

Bunter Herbstsalat mit Schinkencroutons

*Kalbskeule am Stück gebraten auf gerösteten Waldpilzen,
mit buntem Herbstgemüse, dazu Kartoffelkrapfen und Spätzle extra*

Lauwarme Pfannkuchen mit Cashweeis gefüllt

Pro Person 24,80 €

Lauchkreamsüppchen mit Lachsstreifen

*Lammkeule vom Weidelamm am Stück geschmort
dazu eine deftige Rosmarinsoße, Bohnebündchen und ein
Kartoffelgratin*

*Lasagne von schwarzer Schokolade mit Sesam,
garniert mit Chilistreifen*

pro Person 25,80 €

Rinderkraftbrühe mit Grießnockerl und Backspätzle

*Schweinerücken am Stück gebraten mit Backpflaumen gefüllt
auf einer Weinbrandsoße, dazu Böhmisches Knödel, Gartengemüse und Spätzle extra*

Mohn-Joghurteis mit frischem Obstsalat mit Sahnehaube

Pro Person 20,80 €



Menuvorschläge

Bouillon mit Brätstrudel

Bunter Salat mit Pinienkernen und Sherrydressing

*Kalbstafelspitz in einer kräftigen Bouillon gekocht,
auf buntem Herbstgemüse mit frischem Meerrettich, dazu Risoleekartoffel*

Eierlikör-Schokoladenparfait auf einer Erdbeersoße mit Sahnehaube

Pro Person 24,70 €

Broccolikremsuppe mit gerösteten Mandeln und Sahnehaube

Bunter Salatbouquet mit Himbeer-Balsamicodressing und einem Schinkenröllchen

*Rehkeule aus heimischen Wäldern geschmort in einer Wacholdersoße,
mit Mohnkrapfen, Spätzle und Gemüse*

Zwetschgen-Quarkknödel mit süßen Bröseln mit einer Kugel Cokosnusseis

Pro Person 26,40 €

*Gemischter Vorspeisenteller, Rauchforelle, Lachs, Schinkenröllchen, Melone mit Schinken
Garnelencocktail dazu Weißbrot*

*Hähnchenbrust gefüllt mit Tomaten und frischen Kräutern,
auf einem italienischen Gemüse, dazu bunte Nudeln und Salat*

Bayrischkrem Mandelkrokant auf einem Eierlikörschaum, dazu frische Früchte

Pro Person 25,60 €

Rosa gebratene Entenbrust an bunten Blattsalaten mit Walnussdressing und Weißbrot

*Wildschweinkeule am Stück gebraten, auf einer Backpflaumensoße,
dazu Serviettenknödel, Birnenkartoffel, Preiselbeeren und Gartengemüse*

Bunter Dessertteller mit verschiedenen Dessertspezialitäten und Früchten

Pro Person 28,40 €



Menuvorschläge

Knackiger Feldsalat mit Croutons

*Schweinefilet Winzer Art, Schweinefilet am Stück gebraten,
auf glacierten Weintrauben mit Schinkenwürfel dazu grüne
Bandnudeln und buntes Gemüse*

Hausgemachter Apfelstrudel mit Vanilleeis und Sahne

Pro Person 25,50 €

Schinkenröllchen mit Spargel gefüllt und Weißbrot

*Rinderfiletmedaillons mit einem Speckmantel rosa gebraten auf einer
Pfeffersahnesoße dazu ein buntes Gemüse mit Kartoffelgratin und Salat*

Hausgemachtes Honigparfait mit heißen Portweinzwetschken

Pro Person 29,90 €

Bouillon mit Grießnockerl

Rinderbraten mit Gartengemüse und Brezenknödel, dazu Salat

Gemischtes Eis mit Sahnehaube

Pro Person 19,00 €

Rinderkraftbrühe mit Leberknödel

Spanferkelrollbraten mit Kartoffelknödel und Salat

Vanilleeis mit Birne, Schokoladensoße und Sahnehaube

Pro Person 15,90 €

Kresseschaumsüppchen mit gebratenen Austernpilzen

*Dialog vom Zander und Lachsfilet auf einer Senfsoße,
dazu Basmatireis und Gartengemüse*

Hausgemachtes Himbeerparfait mit Schokoladenspitzen

Pro Person 24,60 €



Menuvorschläge

Rinderkraftbrühe mit hausgemachten Maultaschen

*Feldhasenkeule geschmort in Rotwein, mit einer Waldschwammerlsoße,
dazu Tiroler Spinatknödel, Spätzle und Salat*

Rohrnudeln mit Vanillesoße und Zimt-Zucker

Pro Person 25,30 €

Pfifferlingkremesuppe mit Profiteroles

*Rosa gebratene Flugentenbrust auf einer Casissoße mit
Schwarzen Johannisbeeren dazu buntes Gemüse
und Mandelkrapfen*

Mousse au chocolat von Nürnberger Lebkuchen mit Rumfrüchten

Pro Person 29,90 €

Bunter Wintersalat mit gebratenen Austernpilzen,

Lauchkremesuppe mit Croutons

*Entenkeule geschmort nach Großmutter's Art, auf einem Blaukraut mit
caramelisierten Maroni, dazu Kartoffelknödel*

Mandel-Kirscheis mit eingelegten Früchten

pro Person 23,90 €

Sie haben das Menu Ihrer Wahl nicht gefunden? Bitte lassen Sie uns im direkten Gespräch herausfinden, was wir konkret für Sie tun können.