



WINZERBUFFET

KALT

- Salatbar
Gemischte Blattsalate mit 2 Dressings, Speckwürfel, Croutons, Eier und gerösteten Kernen
Erdäpfelsalat, Paradeissalat, Dill – Gurkensalat mit Sauerrahm und Krautsalat
- Grammelschmalz, Liptauer und Topfen-Krenaufstrich
- Sauer Eingelegtes (Perlzwiebel, Essiggurkerl, Senfgurken, Mais und Pfefferoni)
- Selchschof mit Senf und Kren
- Presskopf mit Zwiebel und Kernöl
- Kalte Blunzen und Leberwurst
- Kümmel und Schopfbraten
- Brotkorb mit diversen Brot und Gebäcksorten

SUPPEN

Wählen Sie bitte für Ihr Buffet 1 Suppe aus dem Schlossbuffet aus

WARM

Wählen Sie bitte für Ihr Buffet 3 Hauptspeisen aus

- Warme Blunzen und Bratwürstl
- Geselchter Schopfbraten mit Erbsenzuspeis
- Beuschel mit Knödel
- Wieser's Schinkenfleckerl
- Krautfleckerl
- Grammelknödel mit warmen Krautsalat
- Wienerschnitzerl und Backhenderl
- Gebratene knusprige Stelzen

DESSERT

Wählen Sie bitte für Ihr Buffet 2 Desserts aus

- Gebackene Apfelspalten mit Vanilleeis
- Topfenpalatschinken mit Beerenröster
- Wiener-Apfelstrudel
- Mohnnudeln
- Kaiserschmarrn mit Zwetschkenröster

Buffet ab 35 Personen	Preis pro Person	€33,00
	Couvertgedeck	€ 2,00



SCHLOSS BUFFET

Das Schloss Buffet eignet sich hervorragend für besondere Feierlichkeiten wie Hochzeiten, Firmen oder Familienfeiern.

KALT

Wählen Sie bitte 5 verschiedene Vorspeisen für Ihr Buffet aus.
Die Salatbar ist bei jedem Buffet enthalten.

- **Salatbar**
Gemischte Blattsalate mit 2 Dressings, Speckwürfel, Croutons, Eier und gerösteten Kernen
Erdäpfelsalat, Paradeissalat, Dill – Gurkensalat mit Sauerrahm und Krautsalat
- **Selleriesalat mit Joghurt und Nüssen**
- **marinierte Champignons mit Hobelkäse**
- **mariniertes – gegrilltes Seewinkler Gemüse**
- **Bio-Schafskäsewürfel aus Taden**
- **geräuchertes Forellenfilet mit Preiselbeer-Oberskren**
- **Fischterrine mit Schnittlauch-Zitronenrahm**
- **Gebeizte und geräucherte Edelfische mit Oberskren und Dill-Honig**
- **Lachstartar mit Spargel (nach Saison)**
- **Shrimpscocktail mit Weinbrandsauce**
- **mediterraner Meerescocktail mit Gemüse**
- **Blätterteigroulade mit Blattspinat und Lachs**
- **Gefüllte Senfeier mit Kaviar**
- **Chicoree mit Räucherforellentartare**
- **rosa gebratenes Roastbeef mit Schnittlauchsauce**
- **Tafelspitzsülzchen mit Zwiebelvinaigrette**
- **Wildpastetchen mit Sauce Cumberland**
- **Geflügelleberterrine mit Wieser's Chutney**
- **Pilzterrine auf Blattsalaten**
- **Mozzarella mit Tomaten und frischer Basilikumvinaigrette**
- **Ziegenkäsebällchen mit Paradeiser und Balsamicomainade**
- **Tschürtz Hammerfleisch mit Melone oder Hobelkäse**
- **Blätterteigpastetchen mit feinem Pilzragout**
- **Wallerner Spargel mit Zitronendressing und Hobelkäse (je nach Saison)**
- **Grüner und Weißer Seewinkler Spargel (je nach Saison)**
- **Süß – sauer eingelegter Kürbis (je nach Saison)**

- **verraten Sie uns Ihre Wunschvorspeisen – Gerne bereiten wir Ihnen diese Köstlichkeiten zu**



SUPPEN

wählen Sie bitte für Ihr Buffet 1 – 2 Suppen aus.

- Klare Rindsuppe mit Frittaten, Grießnockerl, Leberknödel, Schinkenschöberl
- Bärlauchrahmsuppe mit Croutons (je nach Saison)
- Broccolicremesuppe
- Curryschaumsüppchen mit Edelfischmedaillons
- Feine Kartoffel – Lauchsuppe mit Pilzen
- Karfiolcremesuppe
- Klare Räucherfischsuppe mit Gemüsestreifen
- Wildconsommè mit Butternockerl
- Knoblauchrahmsuppe mit Brotcroutons
- Kresseschaumsuppe mit Nussbrotcroutons
- Kürbiscremesuppe mit Kernen und Ölfäden (je nach Saison)
- Paprikaschaumsuppe mit Frischkäsenockerl
- Selleriecremesuppe mit frittierten Selleriechips
- Spargelcremesuppe mit grünen Spitzen (je nach Saison)
- Spinatcremesuppe mit Pinienkernen
- klare Tomatenconsommè mit Basilikumnockerl
- Tomaten-Schaumsuppe mit Wacholder und Schloss-Gin
- Topinampurschaumsuppe mit Räucherlachs oder Trüffelöl
- Zucchini-cremesuppe

HAUPTSPEISEN

wählen Sie bitte für Ihr Buffet 3 verschiedene Hauptspeisen aus.

- Pochierte Zanderrollchen mit Dill-Weißweinsauce
- Gegrillter Neusiedlersee Zander auf Gemüsegröstl
- Zart gebratener Waller auf Paprikaschaum
- Gegrillte Edelfischmedaillons auf Blattspinat
- Lachsfilet auf Spitzkraut mit Tymianrahm
- Tafelspitz oder Schulterscherzel mit Saisonbeilage
- Hühnerbrüstchen auf Paprikasauce
- Picatta (mit Salbei und Rohschinken belegt) vom Landschwein mit Pilzrisotto
- Schweinemedallions mit Pilzrahmsauce
- Schweinemedallions mit Pesto und Käse überbacken
- Schweinemedallions mit Gorgonzolasauce
- Entrecote mit Portweinjus mit Rotwein-Jungzwiebel
- Rinderfilet im Imperialglace mit Junggemüse
- Gratinierte Tournedos vom Rinderfilet
- Alt Wiener Zwiebelrostbraten mit Röstzwiebeln
- Burgunder Rindsbraten mit Karfiol
- Kalbsstelze mit Honigglasur und Rosmarinjus
- Kalbsrahmgeschnetzeltes „Züricher Art“



- Original Kalbsrahmgulasch
- Kalbsnierenbraten im Natursafterl
- Lammkeule mit Rosmarinjus und Ratatouillegemüse
- Lammhüftsteaks mit Oliven-Parmesankruste
- Lammragout mit Paradeiser und Zitronen
- Entenbruststreifen in Orangensauce
- Glacierte Entenkeule mit Thymianjus
- Hirschragout mit Pilzen und Preiselbeeren
- Gebackenes oder gegrilltes Rehschnitzerl

BEILAGEN

Wählen Sie bitte für Ihr Buffet 6 – 8 Beilagen Ihrer Wahl

- | | | |
|------------------------|-----------------------------------|--------------------|
| ◦ Bandnudeln mit Pesto | ◦ Butterspätzle | ◦ Kräuterspätzle |
| ◦ Gnocchi | ◦ Breite Nudeln mit Kräuterbutter | ◦ Lauchrisotto |
| ◦ Safranrisotto | ◦ Tomatenrisotto | ◦ Gemüsereis |
| ◦ Serviettenknödeln | ◦ Pallfyknödeln | ◦ Erdäpfelknödel |
| ◦ Gemüsepfanne | ◦ Kartoffeln | ◦ Bratkartoffel |
| ◦ Pommes | ◦ Reis | ◦ Erdäpfelschmarrn |
| ◦ feine Nudeln | ◦ Kartoffelgratin | ◦ Polenta |
| ◦ Kartoffelpüree | ◦ Pignolireis | ◦ Früchtekompott |
- Jegliche sonstigen Beilagen auf Wunsch und Vorbestellung

Dessert

Wählen Sie bitte für Ihr Buffet 2 verschiedene Desserts aus.

- Topfenparfait auf frischem Obstsalat
- Topfenpalatschinke mit Waldbeerenkompott
- Helles und Dunkles Schokoladenmousse
- Schokosoufflè Medium mit marinierten Früchten
- Topfen-Nougat – Knödel in Nussbrösel auf Zwetschkenspiegel
- Mohnsoufflè mit Weichselkompott
- Tiramisu
- Kaffeemousse mit Mandelplätzchen
- Kaiserschmarrn mit Zwetschkenröster
- Gebackene Apfelspalten mit Vanilleeis
- Grießflammerie
- Apfel – Nussstrudel
- Mohnnudeln
- Sorbet der Saison
- Frischer Fruchtsalat
- Obstknödel mit Topfenteig (je nach Saison mit Marillen, Zwetschken, Erdbeeren)
- Eispyramide
- Käsebrett (ein Querschnitt über die österreichische und internationale Käselandschaft)

Buffet ab 35 Personen Preis pro Person €45,00