



MENÜS

Die festliche Form, Gastgeber zu sein. Von einem gemütlichen Essen in der Gruppe zu einer Feier im festlichen Rahmen stellen wir für Sie Menüs mit mehreren Gängen zusammen.

Classic Menü – 3 Gänge

Stellen Sie Ihr eigenes Menü zusammen. wählen Sie eine Suppe, eine Hauptspeise und ein Dessert.

SUPPE

- * Klare Rindssuppe mit Frittaten, Grießnockerl, Leberknödel oder Fleischstrudel
- * Brokkolicremesuppe
- * Champignoncremesuppe
- * Karfiolcremesuppe
- * Burgenländische Knoblauchcremesuppe
- * Kürbisschaumsuppe (Saison)
- * Selleriecremesuppe
- * Spargelcremesuppe (Saison)

HAUPTGANG

- * Schweinsschnitzerl paniert mit gemischtem Salat
- * Schweinsbraten mit warmem Krautsalat und Knödel
- * Burgenländisches Wurzelfleisch vom Schopf mit Gemüsestreifen und Kren
- * Backhenderl mit Erdäpfel-Blattsalat
- * Rindsgulasch mit Nockerl
- * Hortobagy-Palatschinken mit gemischtem Salat
- * Überbackene Käsespätzle mit Röstzwiebel und Blattsalat

DESSERT

- * Gemischtes Eis mit Schlag
- * Warmer Apfelstrudel mit Schlag
- * Topfenstrudel mit Vanilleeis
- * Sachertorte
- * Obstschnitte (je nach Saison)

Preis pro Person €17,00



SCHMANKERLMENÜS

Wählen Sie 3 Gänge mit Vorspeise **oder** Suppe, Hauptspeise und Dessert.
Oder wählen Sie 4 Gänge mit Vorspeise **und** Suppe, Hauptspeise und Dessert

VORSPEISE

- * Blattsalate in Hausdressing
mit marinierten Pilzen (je nach Saison) und Hobelkäse
oder mit Schafskäsewürfel in der Kürbiskernkruste
oder mit Putenbruststreifen in Soja mariniert
- * Blattsalate mit Ruccola, Rohschinken, Parmesan und Balsamicodressing
- * Geräuchertes Forellenfilet mit Preiselbeer-Oberskren
- * Räucherlachsroschen mit Dill-Honigmarinade
- * Fischterriner mit Schnittlauch-Zitronenrahm
- * Lachstartar mit Spargel (nach Saison)
- * Garniertes Hammerfleisch
- * Wildterriner mit Sauce Cumberland
- * Blunzenstrudel mit warmer Krensaucce
- * Blätterteigpastetchen mit feinem Pilzragout

SUPPEN

- * Alle Suppen vom „Classic Menü – 3 Gänge“
- * Bärlauchsuppe mit Croutons (Saison)
- * Curryschaumsuppe mit Edelfischstreifen
- * Feine Erdäpfel-Lauchsuppe mit Saisonpilzen
- * Klare Räucherfischsuppe mit Gemüsestreifen
- * Kresseschaumsüppchen mit Nussbrot-Croutons
- * Kürbiscremesuppe mit Kernen und Kernölfäden (Saison)
- * Paprikaschaumsuppe mit Frischkäsenockerl
- * Spargelcremesuppe mit Grünen Spitzen (Saison)
- * Paradeiserconsomme mit Basilikumnockerl
- * Zucchini-cremesuppe



HAUPTSPEISE

- * Gedämpfter Waller mit Dill-Weißweinsauce und Erdäpfel
- * Gegrillter Barsch auf Paprikaschaum und Kräuterrisotto
- * Knusprig gebratener Zander auf Gemüsegröstl und Paradeisschaum
- * Lachsfilet auf Spitzkraut mit Thymianrahm und Dampferdäpfel
- * Schulterscherzerl mit warmer Krensauce und Erdäpfelschmarrn
- * Hühnerbrüstchen auf Paprikasauce mit Kräuterspätzle
- * Schweinemedailles mit Pilzrahmsauce und feinen Nudeln
- * Schweinemedailles mit Pesto und Käse überbacken, dazu Weißweinrisotto
- * Schweinemedailles mit Gorgonzolasauce und Spinatspätzle
- * Entrecote mit Rotweinjus, Jungzwiebeln und Erdäpfelgratin
- * Zwiebelrostbraten mit Röstzwiebeln und Braterdäpfel
- * Burgunderrindsbraten mit breiten Nudeln und Karfiol
- * Lammkeule mit Rosmarinjus, Polentatörtchen und Ratatouillegemüse
- * Kalbshaxe gebraten im eigenen Safterl mit Weinkraut und Serviettenknödel
- * Kalbsrollbraten im Natursaft mit Butterreis und gemischtem Salat

DESSERT

- * Topfenparfait auf frischem Obstsalat
- * Topfenpalatschinke mit Waldbeerenkompott
- * Helles und dunkles Schokoladenmousse
- * Schokosoufflé Medium mit marinierten Früchten
- * Topfen-Nougat-Knödel in Nussbrösel auf Zwetschkenspiegel
- * Tiramisu auf Fruchtspiegel
- * Weißes Kaffeemousse mit Mandelplätzchen

3 Gang Schmankerl - Menü
Preis pro Person ab €24,00

4 Gang Schmankerl - Menü
Preis pro Person ab €30,00

Couvertgedeck (Brot, Butter, Aufstrich, Menükarte, Stoffserviette)
Preis pro Person €2,00



BURGENLÄNDISCHES FESTTAGSESSEN

Diese Variante ist ein Mittelding zwischen Menü und Buffet. Es werden 2 verschiedene Suppen und 3 verschiedene Hauptspeisen, welche alle entweder in Terrinen oder auf Platten auf den Tisch eingestellt werden, bestellt. Vermutlich ist es bei unseren Leuten in der Region so beliebt, weil man fast wie zu Hause ist (oder isst). Natürlich ist es auch eine der geselligsten Formen, ein Mahl einzunehmen - man **muss** ja ständig mit dem Sitznachbarn kommunizieren - könntest Du mir noch ein Schnitzerl geben...., oder einen Leberknödel nehme ich noch in meine Suppe....! Vom Buffet hat es den Vorteil, dass es eine Vielzahl an Speisen gibt, die man selbstverständlich alle verkosten und genießen kann. Vom Menü hat es die Annehmlichkeit, dass alles zum Tisch gebracht wird.

Auf jeden Fall wünschen wir einen Guten Appetit!

Und so funktioniert es:

2 SUPPEN IN TERRINEN

- * Kräftige klare Rindssuppe mit
Einlage nach Wahl (siehe „Classic Menü – 3 Gänge“)
- * Cremesuppe nach Ihrer Wahl
siehe „Classic Menü – 3 Gänge“ und „Schmankerlmenüs“)

ZWISCHENGERICHT

- * Gekochtes vom Weideochsen mit Gemüsejulienne
dazu Semmelkren oder Weincreme

SALAT

- * Gemischter Salatteller



HAUPTSPEISEN AUF PLATTEN

- * Schweineschnitzerl und Backhenderl mit Beilagen Ihrer Wahl
- * Schweinebraten mit Serviettenknödel
- * wählen Sie bitte 1 Spezialität aus unserer Schmankerlmenüauswahl

DESSERT

- * siehe Auswahl „Classic Menü – 3 Gänge“ oder „Schmankerlmenüs“

**Mit 2 Suppen, Salatteller, 3 Hauptgerichten
Preis pro Person €26,00**

**Mit 2 Suppen, Zwischengericht, Salatteller, 3 Hauptgerichten
Preis pro Person €30,00**

**Mit 2 Suppen, Zwischengericht, Salatteller, 4 Hauptgerichten
Preis pro Person €33,00**

Dessert pro Person €5,00

**Couvertgedeck (Brot, Butter, Aufstrich, Menükarte, Stoffserviette)
Preis pro Person €2,00**



COCKTAILPARTY

Eine Cocktailparty eignet sich vor allem zum Aperitif, für Empfänge, Cocktail- oder Weinpartys, bei der es keiner Sitzgelegenheiten bedarf. Brötchen, Canapés, Sandwiches, warme Kleinigkeiten oder Desserts werden gereicht oder in Form eines Buffets angeboten.

* CANAPÉS

kleine Weiß- oder Schwarzbrotsscheiben fein garniert
z.B.: Schinken und Ei, Salami und Olive, Schnitt- oder Weichkäse, Mozzarella mit Tomaten, Bioschafskäse mit Pesto

Preis pro Stück €1,30

* CANAPÉS de LUXE

z.B.: Räucherlachs mit Oberskren, Graved Lachs mit Dillgurke, Roastbeef mit Sauce Remoulade, Shrimps mit American Sauce, Pastete mit Sauce Cumberland

Preis pro Stück €1,70

* SCHWARZBROTSCHNITTEN GARNIERT

mit Eiaufstrich, Liptaueraufstrich, Sardellenaufstrich, Grammelschmalz, Gorgonzolaaufstrich, Thunfischaufstrich, Krenaufstrich

Preis pro Stück €1,10

* WARME KLEINIGKEITEN

Schinkenkipferl, Blätterteigtascherl, pikante Fleischbällchen, kleine Fleischlaberl, kleine Schnitzerl, panierte Hendlkeulen, kleine Strudeln, Paar kleine Sudwürstchen

Preis pro Stück €2,00

* JOURGEBÄCK UND AUFSTRICHE (Schüssel)

mit Eiaufstrich, Liptaueraufstrich, Sardellenaufstrich, Gorgonzolaaufstrich, Kräuterbutter, Grammelschmalz

Preis pro Stück €1,20

* KLEINE SÜSSIGKEITEN

Sacherwürfel, Blechkuchen mit Obst der Saison, kleine Apfel- oder Topfenstrudel, kleines Plundergebäck, Minikrapfen mit Vanillecreme

Preis pro Stück €1,50