

MENÜVORSCHLÄGE

Menü I

Maronenschaumsuppe mit Trüffelöl
Medaillon vom Hirsch mit Preiselbeeren,
hausgemachten Spätzle und Blaukraut
Zimtparfait mit Sauerkirschen

28,00

Menü II

Kürbiscremesuppe mit steirischem Kernöl und gerösteten Kürbiskernen
Rosa gebratene Entenbrust
mit Orangenjus
Mini-Kartoffelknödel und Rahmwirsing
Lebkuchenmousse mit Punschsoße

30,00

Menü III

Rinderkraftbrühe mit Grießnockerl
Gekochter Tafelspitz
mit Meerrettichsoße
Karotten, Blattspinat und Bratkartoffeln
Marillenpalatschinken

20,00

Menü IV

Wildkraftbrühe mit Pistaziennockerl
Gebratenes Forellenfilet
an Weißweinsauce
auf Blattspinat und Tomatenreis
Kürbiskernparfait mit winterlichem Kompott

28,00

Menü V

Lachstartar auf Blattsalaten und Mini-Kartoffelrösti

Karotten-Ingwersuppe

Ofenfrische Bauerngans
mit kräftiger Jus,
Kartoffelknödel und Blaukraut

Zweierlei Schokoladenmousse mit Himbeermark

28,00

Menü VI

Tafelspitzsülze mit steierischem Kernöl
auf winterlichen Salaten

Rinderkraftbrühe mit verschiedenen Einlagen

Gebrautes Saiblingsfilet
an Safransoße
auf Grillzucchini und Kräuterkartoffeln

flaumige Topfenknödel mit Butterbrösel
und Zwetschkenröster

32,00

Menü VII

Mousse von der Räucherforelle mit Senf-Dillsoße

Kräuterschaumsuppe mit Croutons

Rosa gebratenes Rinderfilet
an Rotweinsoße
auf geröstetem Semmel-Pilzknödel
und Karotten

Zimtmousse mit Rotweifeigen

41,00

BUFFETVORSCHLAG

Tafelspitzsülze mit steierischem Kernöl

Tomate mit Mozzarella

Räucherlachs, geräuchertes Forellenfilet mit Sahnemeerrettich und Senf-Dillsoße

Melone mit Schinken

Salate

Kürbiscremesuppe

Geschnetzeltes von der Putenbrust mit Champignonrahmsoße mit Reis

Ofenfrische Kalbshaxe im Bratensaft mit Serviettenknödel

Lachsfilet aus dem Wurzelsud mit Meerrettichsoße und Kartoffeln

Buntes Gemüse

Schokoladenmousse, Rote Grütze, frischer Fruchtsalat, Panna Cotta

35,70

Preis ohne Personal inkl. Besteck und Geschirr.