

Menüvorschläge

Sehr verehrter Gast

Die Vorschläge sollen dazu dienen, Ihnen einen Überblick über unser Angebot an Speisen und Getränken für Ihre geplante Veranstaltung zu geben. Natürlich können wir hier nicht alle Möglichkeiten aufzeigen. Es empfiehlt sich daher immer bei Bestellung einer Veranstaltung, insbesondere bei der Menüzusammenstellung unsere persönliche Beratung in Anspruch zu nehmen, damit wir möglichst allen Wünschen gerecht werden können. Selbstverständlich können auch die einzelnen Gänge und Beilagen aus den verschiedenen Gerichten ausgetauscht werden.

Sehr wichtig ist, dass Sie uns zur Besprechung Ihrer Veranstaltung nicht unangemeldet aufsuchen, damit wir uns die nötige Zeit für eine umfassende Beratung nehmen können.

Zu unseren Menüs bzw. Hauptgerichten servieren wir Ihnen Weißbrot, Griebenschmalz und Butter (ohne Aufpreis).

Kinder und Vegetarier können vor Ort aus der Speise- bzw. Kinderkarte auswählen.

Für den großen Hunger servieren wir zusätzlich (ohne Aufpreis) Nachservice an Fleisch, Soßen und Beilagen auf Platten.

Alle Preise verstehen sich inklusive Mehrwertsteuer und Bedienung (Stand 05/2022)

Mit diesen Preisen verlieren alle vorhergehenden ihre Gültigkeit.

Auswahl an Kuchen und Torten:

Bitte ganze Kuchen bestellen – den Rest dürfen Sie gerne mit nach Hause nehmen.

Kuchenauswahl

1 Kuchen 35 € = 12 Stücke

Erdbeerkuchen
Himbeerkuchen
Obst/Früchtekuchen
Sand-, Marmor- oder Nusskuchen
Apfelstreusselkuchen
Käsekuchen
Schokonusskuchen (Torta Caprese)

Tortenauswahl

1 Torte 50 € = 16 Stücke

Schokosahne
Erdbeersahne
Nussahne
Eierlikörsahne
Schwarzwälder Kirsch
Joghurt- oder Käsesahne
Pfirsich/Maracujasahne

bei angelieferten Torten und Kuchen berechnen wir einen Gedeckpreis von 4,50 € pro Person

Kaffee nach Verbrauch – z.B. 1 Tasse Kaffee a 3,30 €

Aperitif:

Glas Sekt Hausmarke, Sekt mit Orangensaft,

Sekt mit verschiedenen Fruchtsäften – pro Glas 4,20 € €

Glas Prosecco 4,90 €

Glas Prosecco mit Erdbeer-, Mango-, Pfirsich- oder Cassismark – 5,70 €

Gemischte Canapees oder Fingerfood pro St. 3,80 €

Vorspeisen

Salatvariation mit gebratenen Pilzen	13,50 €
Vorspeisenteller mit verschiedenen Leckereien und kleiner Blattsalat	15,80 €
Blattsalat mit gebeiztem Lachs Kräutersahne und Kartoffelpuffer	14,50 €
Blattsalat mit gebratenen Putenbruststreifen und Früchte	14,50 €
Blattsalat mit Milchkalbsleber und Balsamessigsoße	14,50 €
Salat von Orangenfilets und Scampi in Rosa Pfeffer-Vinaigrette	15,50 €
Carpaccio vom Rinderfilet mit Rucola und Parmesan	16,90 €
Lauwarme Tranche vom Wildlachs auf Sauerrahmgurken	13,90 €
Feldsalat in Haselnuss-Dressing und gebratene Speckstreifen	11,90 €
Lauwarmer Thunfisch mit Guacamole und Salatherzen	16,50 €
Gebratene Jakobsmuscheln mit Salat von grünem Spargel	14,50 €

Suppen

Rinderkraftbrühe mit Pfannkuchenstreifen	6,00 €
Rinderkraftbrühe mit Grießnockerl und Gemüsestreifen	6,00 €
Rinderkraftbrühe mit Leberspätzle und Gemüsestreifen	6,00 €
Festtagssuppe mit 3 verschiedenen Klößchen und Gemüsestreifen	6,50 €
Steinpilzkraftbrühe mit Pilzklößchen	8,00 €
Tomatenkraftbrühe mit Basilikumnockerl	7,50 €
Tomatisierte Karottensuppe mit Sahne und Croutons	7,00 €
Kürbisrahmsuppe mit Kernöl und Kürbiskerne (saisonabhängig)	6,80 €
Waldpilzrahmsuppe mit Croutons	7,00 €
Brokkolirahmsuppe mit Lachswürfel und Mandeln	6,80 €
Spargelrahmsuppe mit Croutons (saisonabhängig)	7,00 €

Zwischengerichte und Vegetarisch

Hausgemachte Ricotta-Ravioli mit Parmesan	16,50 €
Linguini mit Tomatensoße, Pesto und Parmesan	9,50 €
Gefüllte Wan Tan Taschen mit Grillgemüse	16,00 €
Filet vom Donauwaller auf Linsengemüse mit Speckschaum	15,80 €
Gebratenes Zanderfilet auf grünem Spargel in Champagnerschaum	14,80 €

Fischgerichte

Gegrilltes Filet vom Dorade Royal Grillgemüse, Rosmarinkartoffeln und Kräuterbutter	24,80 €
Sinfonie von Edelfischen in Hummerrahm Buttergemüse und Basmatireis	24,90 €
Gebratenes Forellenfilet „Müllerin Art“ mit Petersilienkartoffeln	17,90 €
Glaciertes Lachsfilet in WeißweinsöÙe mit Gemüse und Linguini	19,50 €
Kross gebratenes Filet vom Wolfsbarsch „mediterran“ TomatenolivensoÙe, Zucchini-gemüse und Linguini	25,50 €
Gebratenes Donau-Zanderfilet auf Kohlrabigemüse Petersilienkartoffeln und Champagnerschäum	24,50 €

Hauptgerichte

Beilagensalat zum Hauptgericht	5,00 €
Kalbsrahmbraten mit Semmelknödel	16,50 €
Glacierter Kalbstafelspitz in Rosmarinjus, Gemüse und Auflaufkartoffeln	22,50 €
Geschmortes Kalbsbackerl in Senfkörnerjus glaciertes Wurzelgemüse und kleinem Semmelknödel	21,50 €
Schweinebraten mit Reiberknödel	14,90 €
Gemischter Braten von Schwein und Kalb mit Reiberknödel	15,50 €
Glaciertes Spanferkel mit Reiberknödel	17,50 €
Rinderschmorbraten in BurgundersöÙe mit Spätzle	15,90 €
Schweinefilet in der Kräuterkruste mit Gemüse und Auflaufkartoffeln	24,90 €
Schweinefilet in Champignonrahm mit Spätzle	19,90 €
Medaillons vom Kalb und Schwein in zweierlei SoÙen mit Gemüse und Auflaufkartoffeln	26,00 €
Filet vom Ibericoschwein in kräftiger Portweinjus gebratene Artischocken und Rosmarinkartoffeln	26,50 €
Geschmorte Hirschschulter in Wacholderrahm Preiselbeeren und Spätzle	17,90 €
Knusprige Bauernente mit Blaukraut und Reiberknödel	19,90 €
Maishähnchenbrust in Waldpilzrahm mit Broccoli und Mandelreis	21,50 €
Gratinierter Lammrücken in Thymianjus Bohngemüse und kleine Bratkartoffeln	35,50 €
Zwiebelrostbraten mit hausgemachten Röstzwiebeln Bratkartoffel	24,50 €
Rinderfiletspitzen in Pfefferrahm Gemüse und Spaghettini	29,90 €
Rinderfilet in der Kräuterkruste mit Rotweinjus Gemüse und Auflaufkartoffeln	36,50 €

Dessert

Gemischter Eisbecher mit Sahne	6,80 €
Bayerisch Creme im Glas mit Erdbeermark	7,80 €
Vanilleeis mit heißen Himbeeren	8,50 €
Vanilleeis mit marinierten Erdbeeren	8,50 €
Dessertvariation „Zum Postillion“	13,00 €
Creme brulee mit Erdbeersorbet	9,80 €
Crepe Suzette mit Orangenfilets und Vanilleeis	14,50 €
Panna Cotta mit Passionsfruchtmark und Erdbeersorbet	9,80 €
Gefüllte Babyananas mit dreierlei Sorbets und Fruchtmark	9,90 €
Walnusseisparfait mit eingelegten Zwetschgen	9,80 €
Gratinierte Waldbeeren mit Walnusseis	9,80 €
Apfelstrudel mit Vanilleeis	8,90 €
Kaiserschmarrn mit Zwetschgenröster und Vanilleeis	11,50 €
Lauwarmer Schokoladenkuchen mit Erdbeeren und Zitronensorbet	12,50 €

Zur späten Stunde

Gulaschsuppe mit Kipferl	7,40 €
Kartoffelsuppe mit Kipferl	6,80 €
Weißwürste mit Brezen und Kipferl	7,80 €
verschiedene Canapees pro Stück	3,80 €