

## BUFFET „KRONPRINZ RUDOLPH“

Lachs - geräuchert, gebeizt und als Terrine,  
dazu Tomaten und Gurken - gefüllt mit Oberskren, mit Limetten-Dillsoße

Rosa gebratenes Roastbeef  
mit Gemüsesülzchen, gefüllten Artischockenherzen und Sauce Tyrolienne

Heringe in pikanter Marinade & hausgemachte Antipasti

Salate der Saison  
mit hausgemachten Dressings

Kräftige Rindsuppe  
mit Frittaten, Grießnockerl, Leberknödel oder Kaiserschöberl

Wiener Tafelspitz  
mit Wurzelgemüse, Röstkartoffeln, Schnittlauchsoße und Apfelkren

Ausgelöstes Backhuhn  
mit frittierten Kräutern und Petersilienkartoffeln

Gebratenes Forellenfilet  
mit Mandelbutter und Reis

Gemüselasagne  
mit Wiener Tomatensoße

Frischer Fruchtsalat

Panna Cotta  
mit saisonalen Fruchtsoßen

Gezogener Apfelstrudel mit Vanillesoße

Auswahl an Pétits fours

Österreichischer Käse vom Brett

**€ 38,50 pro Person**

(ab 20 Personen möglich)

## BUFFET „KRONPRINZESSIN STEFANIE“

Trilogie vom Lachs  
Geräuchert, gebeizt und als Terrine, mit Oberskren und Dill-Senfsoße  
~  
„Vom Rind“  
Gesülzter Tafelspitz & Roastbeef mit Portweingelee,  
dazu bunte Zwiebeln und Kresse  
~  
„Von Schaf & Ziege“  
Terrine vom Waldviertler Schafskäse, Ziegenkäsebällchen mit Honignüssen gratiniert  
~  
„Vom Gemüse“  
Eingelegtes Wiener Gemüse, gefüllte Mini-Paprika mit Frischkäse und Gemüsesülzchen  
~  
Salate der Saison  
mit hausgemachten Dressings

Rindssuppe mit Frittaten, Grießnockerl oder Leberknödel  
oder  
Saisonale Cremesuppe

Gebratener Kalbsrücken  
mit Morchelrahmsauce, Karottenmelange und Mandelkartoffeln  
~  
Feine Streifen vom Schneeberg.Landschwein  
mit Pilzrahmsauce und hausgemachten Spätzle  
~  
Wiener Backhuhn  
mit frittierten Kräutern und Petersilienkartoffeln  
~  
In Butter gebratenes Forellenfilet  
auf Lauchstreifen à la Crème, mit Gemüsereis  
~  
Spinatstrudel mit Schafskäse  
dazu holländische Buttersauce

„Strudel-Duo“  
Gezogener Apfel- und Topfenstrudel mit Vanillesauce  
~  
Mousse von dunkler Schokolade & Topfen-Limettennockerl  
garniert mit frischen Früchten  
~  
Auswahl an Pétits fours  
~  
Österreichischer Käse vom Brett

**€ 48,00 pro Person**

(ab 20 Personen möglich)

## BUFFET „KAISERIN MARIA THERESIA“

„Von der Flugente“

Pastete & feine Streifen von der geräucherten Brust,  
Sülzchen mit gedörrten Pflaumen und Johannisbeersoße



„Von geräucherten Edelfischen“

Lachs - über Sandelholz geräuchert, Butterfisch und Forellenröllchen in Sesam,  
Frischkäseterrine im Räucherlachsmantel, dazu gefüllte Gurken und Krensoße



„Vom Kalbsrücken“

Rosa gebraten, fein geschnitten und Pastete mit Trauben und Nüssen,  
dazu pikante Kräutersoße



„Vom Rotwild“

Auswahl an Pasteten und Terrinen,  
dazu Orangengelee und Chutney von Zitrusfrüchten



„Früchte des Meeres“

Terrine vom Hummer  
und marinierte Garnelen & Muscheln in Limettensoße



Salate der Saison mit hausgemachten Dressings

Consommé double mit Kaiserschöberl und Sherry

Rosa & in Kräutern gebratene Rinderlende  
mit Sauce Choron, Gemüsestäbchen und Herzoginnenkartoffeln



Filet vom Schneeberg.Landschwein in der Teigkruste - gefüllt mit feiner Kalbsfarce  
dazu Senfsoße und bunte Gemüsenudeln



Wiener Schnitzel vom Kalb  
mit Petersilienkartoffeln



Lammkrone

auf mediterranem Gemüse, mit gratinierten Kartoffeln



Gebratenes Mittelstück vom Lachs - mit Frischkäse überbacken  
auf Safranreis, mit Flusskrebse

Kaiserschmarren

mit karamellisierten Äpfeln und Zwetschkenröster



„Stefanie“-Torte



Salat von exotischen Früchten mit Kirschlikör



Mascarponecreme mit frischen Beeren, auf Fruchtspiegel



Österreichischer Käse vom Brett

**€ 59,00** pro Person

(ab 20 Personen möglich)

## VERANSTALTUNGS - MENÜS GANZ NACH IHREM GESCHMACK!

Gestalten Sie Ihr spezielles Veranstaltungsmenü ganz nach Ihrem Geschmack.

Sie wählen einfach aus den angeführten Speisen und stellen so Ihr Menü zusammen, nach Ihren Vorlieben und den Wünschen Ihrer Gäste.

Bei Fragen oder besonderen Wünschen stehen wir Ihnen gerne zur Verfügung!

(Ab 15 Personen möglich.)

### VORSPEISEN:

Geräucherte Fische aus dem Meer & aus heimischen Gewässern  
dazu gefüllte Gurken und Krensoße

Rosa gebratenes Roastbeef  
mit Tafelspitzsülzchen, gefüllten Artischockenherzen und Sauce Tyrolienne

Hausgemachte Antipasti-Variation  
mit Gemüsesülzchen, Waldorfsalat und Balsamico-Preiselbeersoße

„Von der Flugente“  
Pastete & Galantine, dazu feine Streifen von der geräucherten Brust,  
mit gedörrten Pflaumen und Johannisbeersoße

**Aufpreis: € 3,00 pro Person**

Terrine vom Hummer, Shrimpscocktail,  
sautierte Krebschwänze auf Blattsalat  
und Salat von Meeresfrüchten

**Aufpreis: € 3,00 pro Person**

### SUPPEN:

Klare Gemüsesuppe mit Frittaten, Grießnockerl oder Leberknödel

Knoblauchrahmsuppe mit Schwarzbrotcroutons

Wiener Tomatencremesuppe

Selleriecremesuppe

### HAUPTSPEISEN:

Hausgemachte Lasagne mit Gemüse der Saison an Wiener Tomatensoße

Spinat-Schafskäsestrudel auf Ratatouille, mit Kräuterrahm

Medaillons vom Schneeberg.Landschwein  
mit sautierten Waldpilzen, Speckbohnen und Serviettenknödel

Cordon Bleu vom Schneeberg.Landschwein mit Kräuterreis und gemischtem Salat

Glacierte Hühnerbrust mit cremiger Polenta und jungen Karotten

## VERANSTALTUNGS - MENÜS GANZ NACH IHREM GESCHMACK!

### HAUPTSPEISEN:

Ausgelöstes Wiener Backhuhn mit frittierten Kräutern und Petersilienkartoffeln



Gebratenes Zanderfilet auf Tomaten-Paprikaragout mit frittierten Polentaschnitten



Gebratenes Mittelstück vom Lachs - mit Frischkäse überbacken auf Safranreis, mit Flusskrebse



Wiener Schnitzel vom Kalb - in Butterschmalz gebacken, mit Petersilienkartoffeln und Salatteller



Gebratene Kalbrückenschnitte mit Melange von Karotten & gelben Rüben, dazu Schupfnudeln



Wiener Tafelspitz mit Wurzelgemüse, Apfelkren, Schnittlauchsoße und Röstkartoffeln



Zwiebelrostbraten mit knusprigen Röstzwiebeln

dazu Kohlsprossen, mitgebratene Kartoffeln und Salzgurkenfächer



Rehmedaillons im Speckmantel mit Holundersoße, Kohlsprossen und Schupfnudeln

**Aufpreis: € 3,00 pro Person**



Rosa gebratene Lammkrone auf mediterranem Gemüse, mit gratinierten Kartoffeln

**Aufpreis: € 3,00 pro Person**



In Kräutern gebratenes Rinderfilet

mit getrüffeltem Jus, Gemüsestäbchen und Pommes Duchesse

**Aufpreis: € 3,00 pro Person**

### DESSERTS:

Topfen-Oberscremockerl mit frischen Beeren



Frischer Fruchtsalat mit Ananasstücken und Kokoslikör



Mousse von dunkler Schokolade mit saisonalen Früchten



Wiener Kaiserschmarren mit karamellisierten Äpfeln und Zwetschenröster



Gezogener Apfelstrudel mit Vanillesoße



Auflaufomelette „Stefanie“ mit Nuss- und Mohnfülle, dazu Schokoladesoße

**Aufpreis: € 2,00 pro Person**



Auswahl von österreichischem Käse

**3-gängiges Menü mit Suppe € 29,00 pro Person**

**3-gängiges Menü mit Vorspeise € 32,00 pro Person**

**4-gängiges Menü € 36,00 pro Person**

**4-gängiges Wahlmenü € 42,00 pro Person**  
(Vorspeise, 2 Suppen und 3 Hauptspeisen zur Wahl, Dessert)

(ab 15 Personen möglich)