

BUFFET „GASTWIRTSCHAFT“

Hausgemachtes Tafelspitzsülzchen
mit Jungzwiebeln und Kürbiskernöl



Kalter Schweinsbraten und Kümmelbraten
mit Senf, frischem Kren und eingelegtem Gemüse



Geräuchertes Forellenfilet
mit Oberskren und gefüllten Tomaten



Geflügelgalantine und Entenpastete
auf Waldorfsalat und Preiselbeeren



Salate der Saison
mit hausgemachten Dressings



Gebäck- und Brotauswahl frisch vom Bäcker
Butter und Becel

Knoblauchcremesuppe
mit gerösteten Schwarzbrotwürfeln

Alt-Wiener Rindsrouladen
gefüllt mit Speck, Essiggurkerl und Wurzelgemüse
serviert mit Bandnudeln



Kalbsrahmgulasch
mit hausgemachten Nockerln



Gebratenes Filet vom Zander
in Paprikarahm, mit Kräuterdäpfeln und glacierten Karotten



Putenbrust mit Rohschinken
mit Weißwein-Pilaw und buntem Gartengemüse

Kaiserschmarren
mit Zwetschkenröster



Joghurtterrine mit Früchten



Nougatmousse
auf marinierten Beeren



Ausgesuchter österreichischer Käse
mit Nüssen und Obst

€ 24,50 pro Person