

## BUFFET „GASTWIRTSCHAFT“

Hausgemachtes Tafelspitzsülzchen  
mit Jungzwiebeln und Kürbiskernöl



Mousse von der heimischen Räucherforelle  
mit Tomatenfond



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



Geflügelgalantine mit Pistazien  
auf Waldorfsalat, mit Preiselbeeren



Salate der Saison  
mit hausgemachten Dressings



Gebäck- und Brotauswahl frisch vom Bäcker  
Butter

Knoblauchcremesuppe  
mit gerösteten Schwarzbrotwürfeln

Burgunder-Rindsbraten  
serviert mit Bandnudeln



Kalbsrahmgulasch  
mit hausgemachten Nockerln



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



Putenbrust mit Rohschinken  
dazu Butterreis und buntes Gartengemüse

Kaiserschmarren  
mit Zwetschkenröster



Joghurtterrine mit Früchten



Nougatmousse  
auf marinierten Beeren



Ausgesuchter österreichischer Käse  
mit Nüssen und Trauben

€ 29,00 pro Person

Buffets können wir ab 20 Personen anbieten!