



HERBSTBUFFET

VORSPEISEN

Kürbiscremesuppe mit steirischen Kernöl

...

Tafelspitz mit Schnittlauch Kartoffelragout & frischem Meerrettich

...

Rote Bete-Apfelsalat mit Walnüssen

...

Gebackene Rauchforellengemüsetorte mit Preiselbeeren

...

Hähnchenmedaillons im Speckmantel gebraten auf
Lauch Champignonsalat

[3 zur Auswahl]

HAUPTGÄNGE VOM BUFFET

Fisch

Zanderfilet auf Schmandkraut-Butterkartoffeln

...

Lachs Wirsingstrudel mit Weißburgundersauce

Fleisch

Schweinebraten in Apfelwein geschmort dazu Spitzkohl Kartoffeln

...

Rindergoulasch mit gemischten Waldpilzen und Spätzle

...

Maispoularde mit Rotweinzwiebeln & geschmorten Kräuter Bulgur

...

Wildrouladen mit Dörripflaumen, Speck und Feigensenf
gefüllt dazu Rahmwirsing Schupfnudeln

Vegetarisch

Polenta mit Pilzragout & Parmesan gratiniert

...

Kartoffel-Pastinaken-Gratin mit Petersiliensalsa

[je 1 Fisch/ 2 Fleisch/ 1 vegetarischer Hauptgang]

DESSERT

Schokoladensahne mit Mandel Schokocrossies

...

Quittencreme mit Rotweibirnenragout

...

Zwetschgenscheiterhaufen mit Vanillesauce

[2 Dessert zur Auswahl]



29,50€
ab 20 Personen