



Unsere Buffetvorschläge sind ab einer Anzahl von 30 Personen möglich.  
In jedem Buffet ist frisches Schwarz- und Weißbrot inkludiert.  
Gerne stellen wir für Sie auch Ihr individuelles Buffet zusammen.  
Unter der Anzahl von 30 Personen bieten wir Ihnen gerne ein Menü an, oder stellen gerne für Sie eine verkleinerte Karte zusammen.

### **Buffet 1**

#### **Salate & Vorspeisen**

Knackige Blattsalate mit zweierlei Dressings

Erdäpfelsalat

Nudelsalat mit Schinken

Kräftige Rindsuppe  
mit Frittaten und Leberknödel

Mozzarella mit Tomaten und Balsamico

#### **Hauptspeisen**

Kleine Schnitzel vom Schwein  
mit Petersilerdäpfeln

Fleischlaibchen  
mit Erdäpfelpüree und Röstzwiebel

Überbackene Schinkenfleckerl

Spinat-Schafkäsestrudel  
mit Kräuterrahm

#### **Nachspeisen**

Apfelstrudel mit Vanillesauce

Schokomousse mit Erdbeersauce

Preis pro Person  
€ 27,-

### **Buffet 2**



### **Salate & Vorspeisen**

Knackige Blattsalate mit zweierlei Dressings

Krautsalat

Tafelspitzsülzchen mit Kernöl

Hühner-Currysalat mit Früchten

Erdäpfelcremesuppe

### **Hauptspeisen**

Saftiger Schweinsbraten  
mit Sauerkraut und Serviettenknödeln

Gebrautes Zanderfilet  
auf Blattspinat und Petersilerdäpfeln

Gekochtes Schulterscherzl  
mit Erdäpfelschmarren, Apfelkren und Schnittlauchsauce

Altwiener Krautfleckerl

### **Nachspeisen**

Frischer Fruchtsalat

Topfenmousse

Preis pro Person  
€ 31,-

**Buffet 3**



### **Salate & Vorspeisen**

Knackige Blattsalate mit zweierlei Dressings

Erdäpfelsalat

Knoblauchcremesuppe

Mariniertes Antipastigemüse

Rohschinken mit Melone

### **Hauptspeisen**

Schweinsmedaillons  
mit Senfsauce und Reis

Ausgelöstes Backhuhn

Burgunder Rindsbraten  
mit Serviettenknödeln

Gnocchi mit Spinat-Obersauce

### **Nachspeisen**

Topfen-Nougatknödel mit Vanillesauce

Marillenkuchen

Preis pro Person  
€ 36,-

### **Buffet 4**

### **Salate & Vorspeisen**



Knackige Blattsalate mit zweierlei Dressings

Tomatencremesuppe

Roastbeef mit Schnittlauchremoulade

Geräucherter Lachs & Forelle mit Dillsenfauce

### **Hauptspeisen**

Kalbsrahmgulasch  
mit Butternockerl

Zwiebelrostbraten von der Beiried  
mit Braterdäpfeln

Mit Kräuter gebratene Zanderfilets  
auf Gemüse-Tagliatelle

Waldpilzrisotto  
mit Grana

### **Nachspeisen**

Hausgemachter Mohr im Hemd

Käsevariation

Preis pro Person  
€ 37,00

### **Buffetzusätze**

#### **Agape**

Nuss-, Speck- und Zwiebelbrot



Preis pro Person  
€ 2,40

oder

Grana und Oliven  
mit Weißbrot

Preis pro Person  
€ 4,20

### **Gebäckvariante 1**

Ofenfrisches Gebäck  
(Resch & Frisch)

Aufpreis pro Person  
€ 2,10

### **Gebäckvariante 2**

Ofenfrisches Jourgebäck & Butter  
(Resch & Frisch)

Aufpreis pro Person  
€ 3,10

### **Käsevariation**

Nationale und Internationale Käsesorten  
mit Butter, Kürbiskernen und Trauben

Aufpreis pro Person



€ 8,20

### **Mitternachtssnack 1**

Gulaschsuppe mit Gebäck

Preis pro Person

€ 5,90

### **Mitternachtssnack 2**

Chili con Carne mit frischem Weißbrot

Preis pro Person

€ 6,50