

Fingerfood Vorspeisen

Kürbiskernmousse in Mürbteigschiffchen
Schafskäse Tartar auf Knoblauchbrot
Waldorfsalat mit Roastbeef
Melonen-Prosciutto Fächer
Tafelspitzsülzchen mit Kürbiskernpesto
Räucherlachsrosen auf Dillsenfauce
Anti-Pasti Spießchen
Mozzarellabällchen auf Tomatenpesto mit frischem Basilikum
Kürbiskernnockerl auf Pumpernickel
Rosa Flugentenbrust auf Ananaskrautsalat
Matjestartare
Mit Schafkäse gefüllte Kirschpfefferoni
Rindercarpaccio auf Ciabatta
Shrimpscocktail
Mozzarella-Tomaten Sticks
Waldorfsalat mit glaciertem (Erdnuss-Chili) Perlhuhnfilet
Gurken-Räucherlachsrollchen mit Kren
Diverse Tramezzini
Schinkenkipferl / Gemüsekipferl
Spinat-Schafkäsekipferl
Wraps (Huhn oder Gemüse oder Thunfisch)
Chicken Wings
Meeresfrüchtesalat

EUR 1,90 pro Portion

Fingerfood Hauptspeisen

Dukatenschnitzel vom Huhn oder Schwein mit Erdäpfel-Vogerlsalat
Polpette in Tomatensauce
In Sesam gebackene Maishuhn-Unterkeulen
Schweinsfilet im Speckhemd
Grammel- oder Fleischknödel auf Sauerkraut
Gegrilltes Zanderfilet mit Petersilerdäpfel
Garnelen in Erdäpfelnudeln
Gebackene Gemüse-Teigtaschen
Hühnerstreifen in Reisweinteig gebacken
Hühnerunterkeule süß-sauer
Gefüllte Zucchini überbacken
Schweinsmedaillon Saltimbocca
Hühnerbrust Piccata Milanese
Lauch-Schinken-Kuchen
Gemüsestrudel mit Dip
Pizzaschnitte
Blätterteigpolster mit verschiedenen Füllungen
Hühnerbrustfilet in Cornflakes Panade mit Kräuter-Dip
Gegrilltes Beiried mit Steinpilzcreme und Petersilerdäpfel
Pikante Chicken Wings
Pilzrisotto
Gebackene oder geschmorte Schweinsfledermaus
Schweinslungenbraten im Speckhemd in bunter Pfeffersauce
Rotes Welsfilet mit Wurzelgemüse auf Krensauce
Rosa gebratene Flugentenbrust auf Apfelrotkraut

EUR 2,20 pro Portion

Fingerfood Desserts

Kalte Desserts

Schokomousse (hell, dunkel oder marmoriert)

Reis Trauttmansdorff

Griesflammerie

Fruchtsalat

Topfenmousse

Brandteigkrapfen

Sacherwürfel

Variation von hausgemachten Strudeln (Apfel, Topfen,...)

Buttermilch Beerenterrine

Fruchtmousse (Himbeere, Waldbeeren,...)

Früchte Tartelets

Käse-Sticks von heimischen Käseereien mit Trauben

Dolce Latte auf pochierter Birne

Diverse Petit Fours

Warme Desserts

Griesschmarren / Kaiserschmarren / Topfenschmarren

Topfenknödel

Mozartknödel

Nougatknödel

EUR 1,90 pro Portion

Buffet nach Heurigenart

Gemischte Aufschnittplatte reichlich garniert

Verschiedene Aufstriche nach Saison mit Gebäck



Rindsuppe mit Fritatten oder Leberknödel

Erdäpfelsuppe



Gebackenes Allerlei (Surschnitzel, Hühnerschnitzel,
geb. Leber, Hühnerkeulen)

Gebratenes Allerlei (Schweinsbraten, Kümmelbraten, Geselchtes)

Variation von pikanten Strudeln

Als Beilagen bieten wir:

Petersilerdäpfel, Reis, Sauerkraut, Serviettenknödel

Salate nach Saison



Hausgemachter Apfelstrudel / Topfenstrudel mit Vanillesauce

Käse vom Brett

EUR 21,90 pro Person

Österreichisches Buffet 1

Platte mit kaltem Schweinsbraten, Schinkenspeck
und Farmerschinken, reichlich garniert

Tafelspitzsuzl mit Kürbiskernpesto



Knoblauchcremesuppe mit Croutons

Kräftige Rindsuppe vom Tafelspitz
mit Grießnockerl, Fleischstrudel oder Frittaten



Kleine Stücke vom Backhendl
Szegediner Krautfleisch
Gespickter Rindsbraten in Rahmsauce
Spinatknödel in brauner Butter mit frischem Parmesan

Beilagen und Salate:

Erdäpfel-, Blatt-, Kraut- und Gurkensalat
Salzerdäpfel, Butternockerl, Preiselbeeren



Apfelstrudel
Schokomousse
Topfenknödel
Zwetschkenröster, Schlagobers, Vanillesauce

EUR 27,50 pro Person

Österreichisches Buffet 2

Roastbeef mit Sauce Tartar
Mozzarella mit Paradeisern und frischem Basilikum
Räucherfischplatte



Wiener Erdäpfelcremesuppe

Kräftige Rindsuppe vom Tafelspitz
mit Grießnockerl, Frittaten oder Leberknödel



Rinderfiletspitzen „Stroganoff“
Jungschweinbraten „Kümmel Glace“
Gegrilltes Zanderfilet
Kleine gebackene Hühner- und Schweinsschnitzel
Krautfleckerl mit geschrotetem Pfeffer
Beilagen und Salate:
Erdäpfel-, Blatt-, Kraut-, Gurken-Salat
Salzerdäpfel, Serviettenknödel, Zwicklkraut, glaciertes Gemüse



Strudelvariation
Schokomousse
Frische Früchte mariniert
Vanillesauce, Schlagobers



Käse vom Brett
von heimischen Käsereien

EUR 31,40 pro Person

Österreichisches Buffet 3

Hausgebeizter Gravedlachs mit Dillsenfauce
Variation von Räucherfischen
Roastbeef vom Angusrind auf Waldorfsalat



Getrüffelte Erdäpfelsuppe mit Speckkrusteln
Kräftige Rindsuppe vom Tafelspitz
mit Grießnockerl oder Fleischstrudel



Kleine Schnitzel vom Schweinslungenbraten und Maishuhn
Putengeschnetztes „ Pusta Art „
Kleine Butterschnitzel vom Kalb
Spinatknödel mit brauner Butter und frischem Parmesan
Hirschragout „ Jäger Art „

Beilagen und Salate:

Erdäpfel-, Blatt-, Kraut- und Gurkensalat
Glaciertes Gemüse, Buttererdäpfel, Erdäpfelpüree, Spätzle



Grießscharren in der Pfanne
Exotischer Fruchtsalat
Jogurtcreme mit frischen Beeren
Überbackene Topfenpalatschinken
Zwetschkenröster, Vanillesauce, Schlagobers



Käse vom Brett
von heimischen Käseereien

EUR 35,80 pro Portion

Italienisches Buffet

Prosciutto mit Melone
mariniertes, gegrilltes Gemüse
Meeresfrüchtesalat
Mozzarella mit Tomaten und Basilikumpesto
Minestrone



Polpette in Tomatensauce
Lasagne al forno
Hausgemachte Nudeln alla rabiata
Gefüllte überbackene Zucchini
Pilz-Risotto
Schweinsmedaillons Saltimbocca
Hühnerbrust Piccata Milanese
Muscheln in Weißwein-Gemüsesud



Brandteigkrapfen
Zuppa Inglese
Früchtetortelets

EUR 30,30 pro Person