

HOCHZEITS-MENÜVORSCHLAG



Kalte Vorspeisen

Verhackertes von der Räucherforelle auf Gurken und Joghurt	€7,50
Gesulztes vom Almoachsen auf Jungzwiebel-Radieschenvinaigrette und Kürbiskernöl	€7,00
San Daniele Schinken mit Melone und Grissini	€9,00
Vitello tonnato mit Balsamico, Zupfsalat und knusprigem Parmesanchip	€8,50

Suppen

Mühlviertler Erdäpfelschaumsuppe mit Schwarzbrotcroutons	€4,00
Consommé vom Almoachsen mit gefüllten Palatschinken	€4,00
Gaspacho serviert mit marinierten Shrimps	€4,50
Essenz vom Bauernhendl, dazu Grießnockerl	€4,00
Klare Rindsbouillon mit feinen Einlagen	€3,00

Warme Vorspeisen

Gebackenes Zanderfilet auf Erdäpfel-Rahgurkensalat	€12,00
Hausgemachte Nudeln mit echten Trüffeln	€13,00
Wolfsbarschfilet auf Limettenrisotto und Tomatenconfit	€12,00

Hauptspeisen

Fein gefülltes Kalbsschnitzel mit Petersilerdäpfeln und kleinem Blattsalat	€14,50
Gebackenes Schweinsschnitzel nach „Wiener Art“ mit Erdäpfeln und Reis	€11,00
Gebratene Maishendlbrust mit Thymiangnocchi und Ratatouille	€13,00
Rosa gebratene Entenbrust auf Apfel-Blaukraut, Weißbrotnödel und Steinpilzschaum	€15,00
Gebratenes Saiblingsfilet auf Blattspinat und Rahmkohlrabi	€15,00
Lachsforellenfilet auf Lauchpüree, Wurzelgemüse und Ofentomate	€13,50
Rosa gebratenes Rindsfilet mit Erdäpfelgratin und Marktgemüse	€18,00
Geschmortes Schulterscherz auf getrüffelten Selleriepüree und Gemüseconfetti	€14,00
Schweinsfilet im Speckmantel, dazu Erdäpfeldukaten und kleinem Gemüse	€15,00
Selleriecanloni mit Wurzelgemüse, Tomatenconfit und Proseccoschaum	€10,50

Gedeck – Brot, Butter, Aufstrich	€ 4,00
Salat vom Buffet / auf Wunsch	€ 4,00

Desserts

Grappatropfen mit Himbeercoulis	€ 7,50
Topfenknödel mit Nussbrösel und Gewürzzwetschken	€ 7,00
Süßes von der Passionsfrucht	€ 8,50
Topfen-Sauerrahmtörtchen mit Waldbeersorbet	€ 6,50
Bitterschokoladenmousse im Baumkuchenmantel mit Erdbeer-Minzsorbet	€ 7,00

*Unser Küchenchef **Thomas Hofer** und sein Küchen-Team stehen
Ihnen für individuelle Wünsche gerne zur Verfügung.*

Buffet 1

Verschiedene Aufstriche (Liptauer, Kräutergervais, Thunfisch-Aufstrich)

Verhackertes vom Räuchersaibling mit Honig-Senfsauce

Kürbiskern-Erdäpfelterrinen auf Gemüsetatar

Schinken-Gervais-Stanizel

Gesulztes vom Almoachsen mit Radieschen-Jungzwiebelvinaigrette

„Prosciutto di San Daniele“ mit Zuckermelone und Grissini

Gefüllte Eier auf Gemüse-Majonaisesalat

Mühlviertler Speck und Schinkenspezialitäten

Gebackene Hühnerkeule mit Erdäpfel-Vogerlsalat

Diverse Salate vom Buffet

Brot und Butter vom Buffet



Zweierlei Schokoladenmousse mit Gewürzweichseln

Apfel- und Topfenstrudel mit Vanillesauce

Limetten-Mascarponecrepe mit Rosmarin-Heidelbeeren

Ab 10 Personen, pro Gast € 25,00

Buffet 2

Hausgebeizter Gewürzlachs mit Honig-Senfsauce

Büffelmozzarella mit Kirschtomaten und Basilikumpesto

Profiterolen mit Burgunderschinkenmousse

Terrine von der Räucherforelle mit Preiselbeeroberskren

Frischkäse-Kräuterroulade auf mediterranem Gemüsetatare

San Daniele mit Zuckermelone und Grissini

Räucherlachsmousse in der Blätterteigrolle auf Gurkentatare

Rosa gebratener Kalbstafelspitz auf Thunfischcreme

Diverse Salate vom Buffet

Diverse Aufstriche

Diverse Brote



Pralinenmousse mit Zwergorangenragout

Sauerrahm-Topfentörtchen mit Beerenröster

Dukatenbuchteln mit Bourbon-Vanillesauce

ab 10 Personen, pro Gast € 36,00