

## Büffetvorschläge 2021

### **Vorspeisen**

#### **Kürbiscremesuppe**

mit Steirischem Kürbiskernöl, Sahnehäubchen und gerösteten Kürbiskernen

4,50 €

#### **Knackige Salate** mit zweierlei Dressig:

Grüner Salat, Tomaten, Karotten, Gurken, Krautsalat, Kartoffelsalat

3,90 €

#### **Antipasti**

gegrillte Paprika, Zucchini, Auberginen

Honig-Karotten mit Estragon mit Parmesanspänen

Blattsalate

mit Frischkäse gefüllte getrocknete Tomaten

Melone mit Parmaschinken

Büffelmozzarella mit Kirschtomaten und Basilikumpesto

Luftgetrocknete italienische Salami

Kalamanta-Oliven

Baguette

7,80 €

#### **Hauptgericht**

Panierte Putenschnitzelchen

Zwiebelrostbrätchen aus der Steakhüfte mit Röstzwiebeln

Schweinefilet im Speckmantel

Buntes Gemüse

Spätzle, Dauphinkartoffel (ähnlich Kroketten)

Kartoffelgratin

Bratensoße

Champignonrahmsauce

17,80 €

oder

Barbarie Entenbrust mit Blaukraut und Serviettenknödeln

16,20 €

oder/und

Schweinebraten in Dunkelbiersoße mit Spätzle

12,30

oder/und

Hirschedelgulasch mit Pfifferlingen , Preiselbeerbirne und  
Haselnußspätzle

16,40 €

oder/und

Rahmgeschnetztes aus der Putenbrust mit frischen Champignons  
und Kürbiskernröstis

14,30

oder/und

Seelachs Lions (feinster Teil des Seelachsrückensfilets) in Folie auf  
Wurzelgemüse mit Risoleekartöffelchen und leichter  
Kräutercremesoße

15,80 €

## **Vegetarische Gerichte**

Schlutzkrapfen mit Spinatfüllung in leichter Käsesoße

9,70 €

Fiocchi (Pasta) mit Birnen-Käse-Füllung in Gorgonzolasoße und  
gebratenen Radicchio

10,80 €

## **Vegane Gerichte**

Süßkartoffelschnitte mit geschmolzenen Cherrytomaten

9,70 €

Samosas (gefüllte knusprige Teigtaschen) mit Gemüsefüllung und  
Paprikadip mit buntem Salat

12,90 €

Dessert

Apfelküchle in Zimtzucker mit Vanilleeis und Sahne

3,90 €

oder

Rotweinzwetschgen mit Vanilleeis und Sahne

3,90 €

oder

Schokoküchle mit flüssigem Kern, Zimteis und Sahne

4,90 €