



BUFFET:

Gerne können Sie sich ein Buffet nach Ihren Vorstellungen zusammenstellen.

Wir bitten, 1 Suppe und 4 Vorspeisen auszuwählen. Bei den Hauptspeisen können Sie sich für 3, bei den Desserts für 2 verschiedene Varianten entscheiden.

Natürlich können wir das Angebot noch individuell auf Ihre Wünsche anpassen.

Vorspeisen:

Kürbiscremesuppe

Rote Rübencremesuppe

Rindsuppe | Griesnockerl

Sellerie Apfelcremesuppe

Kartoffelrahmsuppe | Speck

Tomaten Zitronengrassuppe

Melone | Südtiroler Schinkenspeck

Vitello Tonnato | Kapern | Thunfischsauce

Büffelmozzarella | Basilikum | Tomate *vegetarisch*

Schafkäsewürfel & Datteln | Speckmantel

Roastbeef | Apfelkren | Senfsauce

Rindfleischsalat | Käferbohnen | Kernöl

Schaffrischkäse | Rucola | Granatapfel *vegetarisch*

Räucherlachs wraps | Wasabirahm

Brat'l Carpaccio | frischer Kren | Vogerlsalat

Haussulz vom Tafelspitz | Kernöl | Vogerlsalat

Marinierte Garnelen | Glasnudel Sprossensalat

Räucherforelle | Kürbiscreme | Kernöl | Kren

Edelhof Antipasti – Hummus | gefüllte Oliven | Kapern | Parmesan *vegetarisch*

Linsensalat | Kirschtomaten | Babyspinat | Schafkäse *vegetarisch*

Hauptspeisen:

Gegrilltes Goldbrassenfilet | mediterranes Schmorgemüse | Rosmarinkartoffeln

Gegrillter Burgenland Wels | Ratatouillegemüse | Kartoffelstampf

Lachsfilet | Zitronensauce | Tomaten Cous Cous

Zanderfilet | Beluga Linsen Ragout

Green Thai Curry mit Garnelen, Kokos und Koriander | Mandelreis

Backhernderl ausgelöst | Kartoffelsalat

Hühnerfilets | Kapern Weißweinsauce | Zitronengnocchi

Schweinsbraten vom Schopf | Krautsalat | Semmelknödel

Schnitzerl vom Schweinslungenbraten | Kartoffelsalat

Rindsrouladen | Kartoffelpüree

Rehragout | Semmelknödel | Preiselbeeren

Kalbsrahmgulasch | Nockerl

Tafelspitz mit Rösti | Schnittlauchsauce | Apfelkren

Spinatknödel | brauner Butter | Bergkäse *vegetarisch*

Strudel | Spinat & Schafkäse | Schnittlauchsauce *vegetarisch*

Desserts:

Schokomousse weiß oder dunkel

Topfen Joghurtcreme mit Beeren

Tiramisu

Nougatknöderl mit Brösel

Topfenstrudel mit Vanillesauce

Griesflammerie mit Apfelkompott

Variation vom Käse mit Weintrauben und Nüssen

Preis pro Person € 35,00

Inklusive Gedeck und unserem hausgemachtem Brot