



BUFFET SOMMER:

Gerne können Sie sich ein Buffet nach Ihren Vorstellungen zusammenstellen.

Wir bitten, insgesamt 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:

Suppen

Kokos Zitronengras Suppe mit Koriander (*vegan*)

Kohlrabi Lauchcremesuppe (*vegetarisch*)

Rindsuppe | Griesnockerl

Gurken Kaltschale mit Minze (*vegetarisch*)

Gazpacho – Tomatenkaltschale (*vegetarisch*)

Salate

Büffelmozzarella | Basilikum | Tomate (*vegetarisch*)

Büffelmozzarella | Rucola | Pfirsich | Melone (*vegetarisch*)

Gelbe Linsen | Paprika | Tomate | Zitrone (*vegan*)

Melone | Gurke | Südtiroler Schinkenspeck

Feigen | Südtiroler Schinkenspeck

Vorspeisen Klassisch

Edelhof Antipasti – Oliven, Kapern, Hummus und getrocknete Tomaten (*vegan*)

Vitello Tonnato | Kapern | Thunfischsauce

Bratl Carpaccio vom Schopf | roter Zwiebel | Kürbiskernrahm

Schafkäsewürfel & Datteln | Speckmantel

Räucherlachscrepes | Frischkäse | Schnittlauch

Kaspreßknödel | bunter Salat | Schnittlauchdip (*vegetarisch*)

Hauptspeisen:

Gegrilltes Welsfilet | mediterranes Schmorgemüse | Rosmarinkartoffeln

Garnelen | Gemüse Kokos Curry | Basmatireis

Lachsfilet | Tomaten-Gemüsebulgur | Knoblauchdip

Backhernderl ausgelöst | Kartoffelsalat

Schnitzerl vom Schwein | Kartoffelsalat

Tafelspitz mit Rösti | Schnittlauchsauce | Apfelkren

Rindsrouladen | Petersilkartoffeln

Saltimbocca Roulade vom Huhn | Ratatouille Gemüse | Rosmarinkartoffeln

Mediterranes Lammragout | Tomate | Cous Cous

Schwammerlstrudel | Kartoffeln | Speck | Schnittlauchsauce

Spinatknödel | brauner Butter | Bergkäse (*vegetarisch*)

Kartoffel Gemüse Auflauf | Bergkäse (*vegetarisch*)

Kokos Gemüse Curry | Basmatireis (*vegan*)

Desserts:

Mousse au Chocolat im Glas

Topfen Joghurtcreme | Erdbeeren

Tiramisu

Zitronencreme | Vanille | Beeren

Marillen Kuchen | Mandeln | Staubzucker

Variation vom Käse mit Weintrauben und Nüssen

Preis pro Person € 35,00

Inklusive Gedeck und unserem hausgemachtem Brot