

Bankett Verpflegung Menüs

Kalte Vorspeisen

| | |
|---|----|
| Vogel Salat mit Speckwürfeln und Weißbroteroufons | 12 |
| Bunter Blattsalat mit gerösteten Nüssen, gebratenem Ziegenkäse und Apfelchutney | 14 |
| Burrata-Käse mit Beete und Zupfsalat | 14 |
| Forellenfilet nach Matjes Art mit Hausfrauensauce und Crostini | 16 |
| Geräucherte Lachsforelle mit Meerrettich und Sauerrahmgurken | 16 |

Suppen

| | |
|---|---|
| Rinderkraftsuppe | |
| mit Kräuterfrittaten oder Griesnockerl oder Brätspätzle | 6 |
| Kartoffelsuppe mit Lauch und Broteroufons | 6 |
| Crèmesuppe je nach Saison | 6 |

Hauptspeisen

| | |
|---|----|
| Gebratenes Lachsforellenfilet, auf Kartoffel-Spinatragout mit Weißweinsauce | 24 |
| Bayrische Entenbrust, Orangensauce, Spitzkraut, Kartoffel-Sellerie-Püree | 26 |
| Rinderfilet, Kartoffelgratin, butes Gemüse und Portweinjus | 34 |
| Gebratener Kalbsrücken, Kartoffelstrudel, Rahmschwammerl | 31 |
| Rehragout, Brezenknödel, Preiselbeerblaukraut | 24 |
| Schweinsbraten, Dunkelbiersauce, Kartoffelknödel, Bayrisch Kraut | 16 |
| Confierte Gänsekeule, Orangensauce, Blaukraut, Kartoffelknödel | 23 |

Hauptspeisen Vegi

| | |
|--|----|
| Rahmschwammerl mit Brezenknödel | 17 |
| Spinatrisotto mit Kartoffelschaum und pochiertem Ei | 18 |
| Knödeltrio (Spinat, Rote Beete, Kaspress) mit Brauner Butter | 17 |

Dessert

| | |
|--|---|
| Vanille-Crème-Brûlée mit Sorbet | 9 |
| Topfen Mousse Holunderblütengelee, Himbeersorbet Pistaziensträusel | 9 |
| Mousse au chocolat mit Crumble | 9 |
| Apfelcrumble mit Vanilleeis | 9 |

Kreieren Sie Ihr eigenes Menü

(maximal 2 Hauptspeisen zur Wahl vor Ort)

3-Gang-Menü: 5% Ermäßigung 4-Gang-Menü: 10% Ermäßigung 5-Gang-Menü: 15% Ermäßigung