



WINTER 2018 / 2019

FEIERPAKETE

BUFFET

WÄHLEN SIE EINEN UNSERER BUFFETVORSCHLÄGE ODER
STELLEN SIE SICH IHR BUFFET AUS EINZELNEN KOMPONENTEN
INDIVIDUELL ZUSAMMEN.

SELBSTVERSTÄNDLICH BERATEN & UNTERSTÜTZEN WIR SIE SEHR GERNE
BEI IHRER AUSWAHL.

RUSTIKAL | ZÜNFTIG | LECKER



KALTE JAUS'N- BUFFETS AUF DEM TISCH ODER ALS BUFFET ANGERICHTET

>>> GROBE BRETTL JAUSE

Kaminwurz'n . Tiroler Speck . Räucherschinken . Mini-Schnitzel .
Salami . Geräucherte Mettwurstchen . Verschiedene Bergkäse .
Ziegenkäse . Obazda . Hausgemachtes Schmalz . Essigurkerln .
Kleine Tomaten . Rettich/ Radiserl . Zünftige Brotauswahl

PRO PERSON: 17,00 EUR
INCL. 19%MWST.

>>> RHEINISCHE TAPAS

Kölsche Flönz & frische Zwiebeln . Rheinische Fleischwurst .
Geräucherter Schinken . Mini- Frikadellen . Mini- Schnitzelchen
Geräucherte Mettwurst . Kabanossi & Salami . Gouda in Würfeln .
Leerdammer . Camembert & Weichkäse . Frischkäse in verschiedenen
Sorten . Frische Gurke . Kleine Tomaten . Essigurken .
Silberzwiebeln . Trauben . Landbutter . Düsseldorfer Senf .
Gemischte Cracker . Salznüsse . Deftige Brotauswahl

PRO PERSON: 16,00 EUR
INCL. 19%MWST.

>>> SÜDTIROL

Italienische Salamiauswahl . Kaminwurz'n . Landjäger . Geräucherter
Schinken . Südtiroler Speck . Mini-Schnitzelchen . Auswahl an
Bergkäse . Heumilchkäse . Ziegenkäse . Italienische Weichkäse
Diverse hausgemachte Käsecremes . Obazda . Verschiedene gegrillte
Gemüse/ Antipasti . Marinierte Oliven . Getrocknete Früchte .
Trauben . Halbgetrocknete Tomaten . Frische Tomaten . Walnüsse .
Cracker . Grissini . Original Schüttelbrot
Auswahl an Bauern- und Landbrot

PRO PERSON: 25,00 EUR
INCL. 19%MWST.

BUFFET: >>> KLEINES OKTOBERFEST

>>> FLEISCH

Wiener Backhendl	
Weißwürstchen	
Bayrischer Leberkäse	5,00 EUR

>>> BEILAGEN

Ofenfrische Laugen-Brez´n	
Semmeln	
Riesen-Essiggurken	
Radi/ Radiserl	
Krautsalat mit Kümmel	
Bayrischer Kartoffelsalat (Essig & Öl)	6,50 EUR

>>> SAUCEN & DIPS

Süßer Senf	
Preiselbeeren	
Obazda	
Schmalz	
Kräuterbutter	3,00 EUR

 **PRO PERSON: 14,50 EUR**
INCL. 19% MWST.




BUFFET: >>> APRÈS SKI

>>> VORSPEISE - AM TISCH SERVIERT

Kräftige Rindssuppe
mit Frittaten dazu Mini-Laugengebäck

4,00 EUR

>>> WARMER HAUPTGANG - AM TISCH SERVIERT IN GROBEN SCHALEN

Currywurstpfanne mit hausgekochter Sauce
Pommes frites mit hausgemachtem Pommessalz
Ketchup . Mayonnaise

8,00 EUR

>>> DESSERT - AM TISCH SERVIERT

Schwarzwälder Kirsch
im Glas serviert, dazu ein Glas Kirschwasser

4,50 EUR

PRO PERSON: 16,50 EUR
INCL. 19% MWST.





BUFFET: >>> SCHNEEGESTÖBER

>>> VORSPEISE - AM TISCH SERVIERT

Feldsalat in Senf-Vinaigrette
mit gerösteten Kernen & krossem Speck

4,00 EUR

>>> WARMER HAUPTGANG - ALS BUFFET AUFGEBAUT

Wiener Wirtshausgulasch vom Rind
Krosse Backhendl
Gebratene Nürnberger

Kartoffelklöße
Butterspätzle
Bayerischer Kartoffelsalat

Hausgemachter Apfelrotkohl
Sauerkraut klassisch mit Zwiebeln & Speck

13,00 EUR

>>> DESSERT - AM TISCH SERVIERT IN GROBEN SCHALEN

Original Österreichischer Kaiserschmarrn
mit Puderzucker und Pflaumenröster

5,50 EUR

PRO PERSON: 22,50 EUR
INCL. 19% MWST.



BUFFET: >>> ALPENGLÜCK

>>> KLEINE BRETTL JAUSE - AUF DEM TISCH ANGERICHTET

Kaminwurz´n | Tiroler Speck | Räucherschinken | Mini-Schnitzel |
Bergkäse | Obazda | Schmalz | Essigurkerln | Jaus´n Gebäck

7,00 EUR

>>> WARMER HAUPTGANG

Monheimer Zwiebelrostbraten vom Rind in kräftig dunkler Sauce
Hähnchenbrust in Kräuterrahmsauce
Schweinefilet in Orangen-Pfeffer-Sauce

Bratkartoffeln
Butterspätzle

Hausgemachter Apfelrotkohl
Bunte Wintergemüse in feiner Buttersauce gegart

15,00 EUR

>>> DESSERT - AM TISCH SERVIERT

Warmer Apfelstrudel mit Vanillesauce & Schlagcreme

5,00 EUR

PRO PERSON: 27,00 EUR

INCL. 19% MWST.



BUFFET: >>> KAMINABEND



>>> KALT-WARMES BUFFET

Feldsalat mit gerösteten Kernen
Gegrillte Zucchini . Paprika . Aubergine
Halbgetrocknete Tomaten
Marinierte Oliven

Geräucherte Forelle
Räucherlachs

Hirsgulasch mit Pilzen
Schnitzel -Wiener Art- vom Schwein

Kartoffelklöße
Bratkartoffeln
Süßkartoffelpüree

Apfelrotkohl
Bunte Wintergemüse in Butter gegart

25,00 EUR

>>> DESSERT

Winterliches Gebäck-Bufferet
mit Mini Törtchen, verschiedenen Plunderteilchen, Lebkuchen,
Marzipan, feiner Schokolade

8,00 EUR

PRO PERSON: 33,00 EUR
INCL. 19% MWST.

VORSPEISE

»» WARM

WILDCONSOMMÉ mit gefülltem Ravioli dazu Mini-Laugengebäck	4,50 EUR
KRÄFTIGE RINDSSUPPE mit Frittaten dazu Mini-Laugengebäck	4,00 EUR
GULASCHSUPPE VOM RIND mit Paprika dazu Mini-Laugengebäck	4,50 EUR
PAAR WEIBWÜRSTE mit Riesen-Brezel & süßem Senf	5,00 EUR

»» KALT

FRISCH GEBACKENE LAUGENBREZ'N mit hausgemachtem Obazda	3,00 EUR
TATAR VOM RIND klassisch mariniert auf Wintersalat mit Laugengebäck	9,50 EUR
FELDSALAT IN SENF-VINAIGRETTE mit gerösteten Kernen & krossem Speck	4,00 EUR



HAUPTGANG

>>> RIND & WILD



WIENER WIRTSHAUSGULASCH VOM RIND mit Apfelrotkohl & Butterspätzle	10,50 EUR
HIRSCHGULASCH MIT PILZEN IN WACHHOLDERSAUCE dazu Süßkartoffelrösti & Wintergemüse	12,50 EUR
MONHEIMER ZWIEBELROSTBRATEN VOM RIND mit Bratkartoffeln & Wintergemüse	10,50 EUR

>>> GEFLÜGEL

BACKHENDL „WIENER ART“ mit Erdäpfel-Vogerl-Salat & steirischem Kernöl	9,50 EUR
HÄHNCHENBRUST IN PILZ-KRÄUTERRAHMSAUCE mit Kartoffelrösti & Feldsalat in Senf-Vinaigrette	9,50 EUR
GROBER WINTERSALAT mit gebratener Hähnchenbrust & gerösteten Kernen	9,50 EUR

>>> EINTÖPFE & KLEINIGKEITEN

GRÜNKOHL Klassisch untereinander gekocht mit einer Mettwurst	6,00 EUR
GULASCHSUPPE VOM RIND mit Paprika dazu Laugengebäck	6,00 EUR
DEFTIGER ERBSENEINTOPF Klassisch mit guter Wurst	5,50 EUR
Vegetarisch	4,50 EUR
GEBACKENER CAMEMBERT mit Preiselbeeren auf gutem Landbrot & Feldsalat	6,00 EUR

DESSERT

>>> WARM

ORIGINAL ÖSTERREICHISCHER KAISERSCHMARRN mit Puderzucker und Pflaumenröster	5,50 EUR
WIENER APFELSTRUDEL mit Vanillesauce & frischer Schlagcreme	5,00 EUR
GEFÜLLTER BRATAPFEL mit Marzipan, Rumrosinen & Nüssen dazu Vanillesauce	4,50 EUR
MARILLEN- UND NOUGATKNÖDEL in Vanillesauce	5,50 EUR



>>> KALT

BAUMKUCHEN-TRÜFFEL-TÖRTCHEN auf Zimtpflaumen	5,50 EUR
LASAGNE VON NOUGAT & MARZIPAN auf winterlicher Rote Grütze	5,50 EUR
WINTERLICHES TIRAMISU IM KLEINEN GLAS mit Rum-Kirschen & Schokostückchen	3,00 EUR