

# Buffet „von daheim“



Variation von der heimischen Räucherforelle:  
Cremiges Tartar mit Kräutern, Kren & Forellenkaviar  
Filetstücke mit Sherrygelee und Rote-Rüben-Obers-Kren

Bauernsulz mit Zwiebel, Schnittlauch und Kernöl  
Speckwickler mit Mühlviertler Ziegenkäse gefüllt  
Kalter Schweinsbraten mit Kren, Senf und eingelegtem Gemüse  
Erdäpfelkäse und Liptauer

Auswahl an saisonellen Blattsalaten  
Mit individuellen Essigessenzen von der Essig & Ölbar, Croutons und Nüsse  
Mais-Paprikasalat mit Jungzwiebel, Rote-Rüben-Salat, Krautsalat mit Kümmel und Speck  
Saisonelle Rohkost (Radischen, Karotten, Tomaten, Gurken)

Mühlviertler Erdäpfel-Rahm-Suppe mit „Speckkrustel“ und sautiertem Lauch

Schweinsbrüstl mit knusprigem Schwartl und Natursafterl, Braterdäpfel und gedünsteten Karotten  
Blunzengröstl mit Apfel, Ruccola und Kren  
Innviertler Knöderl gefüllt mit Grammel, Verhackertem und Speck auf Sauerkraut  
Pochierte Hechtnockerl in der Paprikasauce mit Kräuterspätzle

Nougatknöderl in Nussbrösel  
Topfenstrudel mit Vanillesauce  
Linzerschnitte, Mohnkuchen, Apfelkuchen

€ 25,90 pro Person (brutto)  
€ 23,55 pro Person (netto)

€ 2,00 pro Person Aufpreis für Käseauswahl mit Trauben und Nüssen, Ciabatta, Jourgebäck und Hausbrot



# Buffet „aus dem Süden“



Anti-Pasti Variation mit:

Prosciutto die Parma, Stücke vom Parmigiano, bunte Oliven, Kapernbeeren am Stiel, toskanische Salami, gegrilltes Gemüse (Auberginen, Zucchini, Paprika und Zwiebel) mit Thymian und nativem Olivenöl mariniert

Mit Basilikumpesto, Pinienkernen und Olivenöl mariniertes Mozzarella mit Tomaten  
Vitello Tonnato mit Kapernbeeren und Limette  
Meeresfrüchtesalat mit Kräutern und süßem Knoblauch  
Nudelsalat mit Oliven und Pesto

Auswahl an saisonellen Blattsalaten

Mit individuellen Essigessenzen von der Essig & Ölbar, Croutons und Nüsse  
Saisonelle Rohkost (Tomaten, Gurken, Karotten)

Minestrone nach „Art des Hauses“

Osso Bucco, dazu mit Kreuzkümmel parfümierter Paprika-Cous-Cous  
Piccata Milanese mit tomatisierten Spaghetti  
Gebackenes Branzino-Filet (Wolfsbarsch) auf geschmortem Sommergemüse  
Gemüse-Canneloni mit mediterraner Sauce

Panna Cotta mit zweierlei Fruchtsaucen

Tiramisu, Straciatellacreme

Frische Erdbeeren\* mit Balsamico ODER saisonelle Früchte

Melonencocktail mit Prosecco

\* saisonell

€ 25,90 pro Person (brutto)

€ 23,55 pro Person (netto)

€ 2,00 pro Person Aufpreis für Käseauswahl mit Trauben und Nüssen, Ciabatta, Jourgebäck und Hausbrot

# Buffet „von überall“



Gebeizter und geräucherter Lachs mit Kaviar und Honig-Senf-Gurken  
Cremiges Tartare von der Räucherforelle mit Kräutern, Kren und Forellenkaviar  
Französische Fleischpastete mit Portwein-Früchte-Marmelade  
Tomaten-Ziegenkäse-Terrine mit Basilikumpesto  
Sülzchen vom gekochten Rindfleisch mit Gemüsebrunoise, Jungzwiebel & Kernöl  
Kleine Frühlingsröllchen, Mozzarella-Sticks und Zwiebelringe mit pikanten Saucen



Auswahl an saisonellen Blattsalaten  
Mit individuellen Essigessenzen von der Essig & Ölbar, Croutons und Nüsse  
Griechischer Salat zum „selber nehmen“ (Feta, Zucchini, Tomaten, Gurken, Paprika und Oliven)  
Nudelsalat mit Gemüse und Mayonnaise vom weißen Balsamico  
Mais-Paprika-Salat mit Jungzwiebel

Rindsuppe mit Fritatten oder Leberknödel ODER  
Erdäpfel-Lauchsuppe

Schweinsmedaillons mit Duxelles und Kürbisgnocci\* ODER Erdäpfelgratin  
Rindsrouladen in Rahmsauce mit Spiralnudeln  
Forelle in Weißweinsauce mit Kräuterreis  
Lauchauflauf mit Bierkäse gratiniert

Dunkles & helles Schokomousse  
Fruchtcremen mit Fruchtspiegel  
Straciatellacreme, Tiramisu  
Apfelstrudel, Sacherwürfel  
Topfenaufbau mit Vanillesauce

\* saisonell

€ 25,90 pro Person (brutto)  
€ 23,55 pro Person (netto)

€ 2,00 pro Person Aufpreis für Käseauswahl mit Trauben und Nüssen, Ciabatta, Jourgebäck und Hausbrot

# Buffet „echt FESCH“



**Flying Buffet, während Sie sich anstellen servieren wir:**

Pikante, frische vietnamesische Frühlingsrolle mit Garnelen & Gemüse  
Garnelen mit süßem Knoblauch, mariniert mit Kräutern und nativem Olivenöl  
auf Tomatenconcasse mit Oliven und Ciabatta

**Am Buffet erwartet Sie:**

Carpaccio vom Thunfisch mit Wasabicreme und marinierten Sojasprossen  
Zart rosa gebratenes Roastbeef mit Ruccola und Sauce Remoulade  
Sulz vom Würzlachs und der Jakobsmuschel  
Terrine von getrockneten Tomaten und Gemüse im Zucchini-mantel

Auswahl an saisonellen Blattsalaten und marinierten Salaten  
mit individuellen Essigessenzen von der Essig & Ölbar, Croutons und Nüsse

**Flying Buffet, während Sie sich anstellen servieren wir:**

Ochsenschleppessenz mit Gemüsestroh und Kräuterfrittaten  
Frische Basilikumnudeln mit glasig sautierter Jakobsmuschel und Hummerschaum

**Am Buffet erwartet Sie:**

Boeuf Stroganoff mit Kräuterspätzle  
Saltim Bocca vom Huhn mit Risibisi  
Gebratenes Lachsmittelstück mit mediterranem Gemüse

**Frisch aus dem Wok:**

Udon Nudeln mit Gemüse, Shiitakepilzen, Sojasauce und geröstetem Sesamöl

**Frisch vom Grill:**

In der Schale gebratene Riesengarnelen am Spieß  
Glasiges Mittelstück vom Wildlachs  
Zart rosa gebratenes Roastbeef  
dazu Braterdäpfel und mediterranes Gemüse

Schokobrunnen mit frischen Früchten  
Creme Brulee, bunte Fruchtcremen mit Fruchtmark  
Sacherwürfel, Esterhazy- und Linzerschnitten

Auswahl an österreichischen Käsesorten  
mit hausgemachtem Ananas-Zwiebel-Chutney

€ 37,00 pro Person (brutto)

€ 33,64 pro Person (netto)