

## Menüvorschlag 1

### *Vorspeise*

Geräucherter Wildlachs mit Dillsenssauce & Blinis

### *Hauptspeise*

Rosa gebratener Jungschweinrücken mit Kräuterkartoffeln  
& Karotten

### *Dessert*

Walnuss-Bayles Parfait auf lauwarmen Himbeeren

€ 28,00 pro Person

## Menüvorschlag 2

### Vorspeise

Warme & kalte Crostini

(Thunfisch, Ricotta & Kräuter, Prosciutto)

### Hauptspeise

Maishähnchenbrust gefüllt mit Kräuter-Mascarpone &

Basmatireis

### Dessert

Passionsfruchtterrinen mit Beeren & Minze

€ 28,00 pro Person

## Menüvorschlag 3

### Vorspeise

*Tafelspitzsülzchen mit Paprika-Vinegrette*

### Hauptspeise

Gegrilltes Wolfsbarschfilet auf sommerlichem Kräuter-Blattsalat &

Petersilienkartoffeln

### Dessert

Mohnmousse mit Pflaumenweis

€ 28,00 pro Person

## Menüvorschlag 4

### Vorspeise

Garnelencarpaccio mit Limettenvinegrette &  
Sauerrahm

### Hauptspeise

Pochierter Wels mit Artischockengemüse &  
Tomaten

oder

Rosa gebratener Lammrücken mit Pilzpolenta  
& gebratenem Melanzani-Kaviar

### Dessert

Schokoladentarte mit Beerenragout

€ 35,00 pro Person

## Menüvorschlag 5

### Vorspeise

Vitello mit Tomatenvinaigrette &  
Petersiliencreme

### Hauptspeise

Entenbrust auf Orangenpolenta &  
Erbsenschotten

oder

Zanderfilet mit Tomaten-Basilikum-Risotto &  
Parmesan

### Dessert

Helles Nougat mit Beerenmelange

€ 35,00 pro Person

## Menüvorschlag 6

### Vorspeise

Räucherlachs mit Dillsenfauce & Blinis

### Hauptspeise

Rosa gebratener Lammrücken auf Gemüserataouille &

Kräuterkartoffeln

oder

Anglermedaillons auf Limetten-Basilikum-Risotto

### Dessert

Passionsfruchtterrine mit Beeren & Minze

35,00 pro Person

## Menüvorschlag 7

### Vorspeise

Thunfischtartare mit Avocado-creme &  
Kresse

### Hauptspeise

Rosa gebratene Beiriedschnitte auf Parmesan-Risotto &  
Zucchini  
oder  
Saiblingsfilet mit Blattspinat, Limetten &  
Dillkartoffeln

### Dessert

Weißer Schokoladenterrine mit frischen Beeren

€ 40,00 pro Person

## Menüvorschlag 8

### Vorspeise

Beef Tatar vom Rinderfilet

### Hauptspeise

Kalbsrückensteak auf Tomaten Fregola mit Basilikum

oder

Goldbrassenfilet mit Mangold & Kräuterkartoffeln

### Dessert

Schokoladensoufflee mit hausgemachtem Vanilleeis

€ 40,00 pro Person

## Menüvorschlag 9

### Vorspeise

Zweierlei vom Kalb:

Rosa gebraten & Tartar mit Erdäpfelkas & Tomaten-Vinaigrette

### Hauptspeise

Rosa gebratene Lammkrone mit Polenta &

Baby-Melanzani

oder

Seezunge mit Gemüse-Tagliolini

### Dessert

Crème brûlée

€ 40,00 pro Person

## Buffetvorschläge

### Buffetvorschlag 1

#### Vorspeisen

Tafelspitzsülz,

Ziegenfrischkäse mit eingelegtem Gemüse,

Geräucherte Bachforelle mit Oberskren

#### Hauptspeisen

Kleine Wiener Schnitzerl & Backhendl

Wildlachsfilet auf Blattspinat

Penne mit Tomaten, Rucola &

Mozzarella

#### Dessertvariation

Apfel-Topfenstrudel,

Nougatmousse,

frisches Beerenragout

€ 28,00 pro Person

## Buffetvorschlag 2

### Vorspeisen

Honig-Melone mit Bresaola

Mozzarella mit Tomaten & Basilikum

Antipasti Gemüse

### Hauptspeisen

Putengeschnetzeltes mit Tagliatelle & Pilzen

Forellenfilet auf Tomatenragout & Butterkartoffeln

Gratiniertes Gemüse mit gegrilltem Mozzarella

### Dessertbuffet

Topfen-Nougatknödel mit Walnussbrösel

Panna Cotta mit Passionsfrucht Coullis

Erdbeerterrine

€ 28,00 pro Person

## Buffetvorschlag 3

### *Vorspeisen*

Griechischer Salat

Schinkenröllchen mit französischem Salat

### *Hauptspeisen*

Backhendl mit Kartoffel-Vogerl-Salat

Lachsforelle auf Kartoffel-Gemüse-Geröstl

Farfalle mit Thunfisch, Tomaten & Oliven

### *Dessertbuffet*

Topfenterrine mit Erdbeeren

Mohr im Hemd mit Schlagobers

€ 28,00 pro Person

## Buffetvorschlag 4

### Vorspeisen

Räucherlachstarta

Rosa gebratene Entenbrust mit Waldorfhonigsalat

Scharfkäseterrine im Zucchinimantel

### Hauptspeisen

Gebratenes Saiblingsfilet auf hausgemachten Bandnudeln & Gemüse

Rosa gebratene Kalbskrone mit Couscous & Paprika

Ravioli mit Frischkäse & Bärlauch

### Dessert

Hausgemachter Apfelstrudel

Grand Manier Parfait mit Granatapfel

Rhabarberkompott mit Topfenockerln & Minze

€ 35,00 pro Person

## Buffetvorschlag 5

### Vorspeise

Kräuterterrinen mit getrockneten Tomaten

Prosciutto mit Honig-Melone

Carpaccio vom Schwertfisch mit Rucola-Limettensalat

### Hauptspeisen

Maishähnchenbrust auf mediterranem Gemüse &

Petersilienkartoffeln

Welsfilet mit Pancetta Kraut

Gebackene Kalbswiener mit Butterreis

### Dessertbuffet

Topfen-Nougatknödel mit Walnussbrösel

Panna Cotta mit Passionsfrucht Coulis

Erdbeerterrinen

35,00 pro Person

## Buffetvorschlag 6

### *Vorspeisen*

Focaccia mit Gemüse & Rucola

Bresaola mit gebratenem Gemüse

Räucherforellenterrine mit Oberskren

### *Hauptspeisen*

Rosa gebratenes Schweinsfilet mit getrüffeltem

Kartoffelpüree

Wildlachs mit Blattspinat & Kräuterreis

Hausgemachte Ravioli mit Pilzen &

Petersilienkartoffeln

### *Dessertbuffet*

Hausgemachte Salzburger Nockerl

Frischer Obstsalat

Marillen-Parfait mit Beeren

€ 35,00 pro Person

## Buffetvorschlag 7

### Vorspeisen

Backforellenmousse mit Oberskren

Beinschinken auf eingelegten Gemüse-Tomaten

Frischkäseterrine mit Kräuterdip

### Hauptspeise

Kalbsrückensteak mit Gemüse- Couscous

Seeteufel-Medaillons auf Safran-Risotto

Schafkäse-Spinatstrudel mit Kräuterjoghurt

### Dessert

Frischer Kaiserschmarren mit Zwetschenröster

Marillencreme mit Schokofrüchten

Kokos-Creme-Brûlée

€ 40,00 pro Person

## Buffetvorschlag 8

### *Vorspeisenvariation*

Ziegenfrischkäseterrine

Prosciutto Cotto

Burrata mit Paprika

### *Hauptspeisen*

Im ganzem gebratenes Beiried mit weißer Polenta

Steinbutt-Filet mit Zucchini-Kräuterragout

Hausgemachte Ravioli mit Spinat & Käsesauce

### *Dessertbuffet*

Topfen-Nougatknödel mit Walnussbrösel

Panna Cotta mit Passionsfrucht Coullis

Erdbeerterrine

€ 40,00 pro Person

## Buffetvorschlag 9

### Vorspeisen

Okopussalat mit Tomaten, Oliven & Rucola

Rosa gebratener Jungschweinrücken mit Pistazien-Öl &

Petersilien-Creme

Frischkäse-Bällchen mit frischen Kräutern &

getrockneten Tomaten

### Hauptspeisen

Rinderfiletspitzen mit Butterspätzlen

Gegrilltes Heilbuffilet mit Petersilienkartoffeln & Gemüse

Hausgemachte Ravioli gefüllt mit Kalbsfleisch &

Salbebutter

### Dessertbuffet

Kokos-Parfait mit Maracuja & Himbeeren

Hausgemachter Topfenstrudel mit Vanillesauce

Rahmdalken mit Erdeer-Basilikumsalat

€ 40,00 pro Person

