

Vorspeisen, Suppenauswahl:

Gemischter Vorspeisenteller

Cremesuppe der Saison:

Zucchini-, Spargel-, Bärlauch- oder Champignoncremesuppe

Rindssuppe mit Frittaten, Grießnockerl, Fleischstrudel oder Leberknödel

Hauptspeisen:

Landhendl im Speckmantel mit Risibisi

Faschierter Braten nach Art des Hauses mit Salzerdäpfel

Gebackene Blunzenscheiben auf Blattsalaten

Schweineschnitzel mit hausgemachtem Erdäpfelsalat

Gebackenes Gemüse mit Sauce Tartare

Köstlicher Schweinebraten mit Serviettenknödel

Blunzengröstel mit Kren und Krautsalat

Feines Beuschel mit Semmelknödel

Gegrillter Zander mit Petersilerdäpfeln

Gefüllte Paprika auf Paradeisersoße mit Salzerdäpfeln

Järgeschnetzelteltes mit Reis

Hühnercordon mit feiner Kräuterfülle

Gemüsespieß vom Grill

Naturschnitzel mit bunten Nudeln

Tafelspitz mit Semmelkren, Schnittlauchsoße und Gemüse

Gebackene Champignons mit Sauce Tartar

Geb. Emmentaler od. Champignons mit Sauce Tartar & Preiselbeeren

Bärlauch-Cordon-Rouge mit Reis

Rinds- oder Hirschbraten mit Serviettenknödel und Preiselbeerfrucht

Gebackenes Gemüse mit Sauce Tartar

Salatbuffet:

Erdäpfel-, Blatt-, Kraut-, Gurkenrahm-, Karotten-, Schwarzwurzel-, Rote Rüben-Salat

Nachspeisenbuffet:

Pana Cotta, Hausgemachter Apfelstrudel, Tiramisu, Überbackene Topfenpalatschinke, Mohr im Hemd, Kaiserschmarren, Schoko-Nuss oder Marillen-Palatschinken