



OBERÖSTERREICHISCHE SCHMANKERL

Vorspeisen

Geräuchertes Forellenfilet mit Oberskren, Zitronenvinaigrette, Vogerlsalat
Verhackertes, Liptauer, Erdäpfelkäse, Kräutertopfen
Beinschinken mit Kren, Essiggurkerl und Perlzwiebel
Serviettenknödel-Carpaccio mit geschmortem, kalten Kümmelbraten
Gebackene Eier mit Schnittlauchfülle

Salatbuffet

Frische Blattsalate, Dressings, Essig & Öle

Hauptgerichte und Beilagen

Rindsgulasch
Schweinsbrat'l mit Natursaft'l
Halbes Brathuhn
Zanderfilet in Zitronen-Buttersauce
Risi Bisi, Semmel- und Kartoffelknödel, Speck-Kraut, Spätzle, Bratkartoffeln, Mischgemüse

Dessert

Linzerschnitte
Apfelschlangerl
Milchrahmstrudel mit Vanillesauce
Apfel-Streuselkuchen
Birnencreme
Schokopudding

Schärdinger Käseauswahl

Schwarzbrot und Chutney

Pro Person € 24,80

Gedeck € 2,30 pro Person





ÖSTERREICHISCHE SCHMANKERL

Vorspeisen

Geräuchertes Forellenfilet mit Oberskren, Zitronenvinaigrette, Vogerlsalat
Tiroler Speck mit Essiggurkerl und Perlzwiebel
Rindfleischsulze mit Kernöl
Verhackertes, Liptauer, Erdäpfelkäse, Kräutertopfen
Blutwurststrudel mit Birnenchutney
Kohlrabi-Carpaccio
Gebackener Ziegenkäse
Gebackene Eier mit Schnittlauchfülle

Suppe

Wiener Suppentopf mit Leberknödel und Griessnockerl,
Wurzelgemüse, Rindfleisch und Schnittlauch

Hauptgerichte und Beilagen

Schweinsbrat'l mit Natursaft'l
Paprikahuhn
Kavalierspitz mit Wurzelgemüse
Forellenfilet mit Kräuterbutter
Semmel- und Kartoffelknödel, Speck-Kraut,
Spätzle, Crèmespinat, Röstkartoffeln, Mischgemüse

Dessert

Mohnnudeln mit Marillenröster
Sacher- und Linzerschnitte, Apfel-Streuselkuchen
„Melange“ Cafecrème mit Obers
Powidelpofesen

Heimische Käseauswahl

Brot, Wachauer Laberl und Butter

Pro Person € 29,70
Gedeck € 2,30 pro Person





MEDITERRANES BUFFET

Vorspeisen

Vitello Tonnato mit Kapernbeeren
Anti-Pasti: Oliven, getrocknete Tomaten, Zucchini, Auberginen, Pilze und Paprika
Tomaten-Mozzarella-Spieß
Gebratene Garnelen mit Kräuterbutter

Salatbuffet

Nudelsalat
Meeresfrüchtecocktail
Thunfischsalat
Lollo Rosso, Lollo Bianco, Rucicola, Tomaten
Balsamico-Dressing, Olivenöl, Parmesan

Hauptgerichte und Beilagen

Osso Buco mit Gremolata
Saltimbocca vom Branzino

Nudelbuffet

Penne, Spaghetti, Farfalle
Bolognese, Carbonara, Tomatensauce, Pesto, Parmesan
Bratkartoffeln und Mischgemüse

Dessert

Panna Cotta mit 2 Fruchtsaucen
Stracciatellakuchen
Melonencocktail mit Maraschino und Minze
Tiramisu
Rosmarin-Mascarpone-Crème mit eingelegten Erbeeren

Pro Person € 26,80
Gedeck € 2,30 pro Person





MEDITERRANES GOURMETBUFFET

Vorspeisen

Vitello Tonnato mit Kapernbeeren
Prosciutto mit Honigmelonencocktail
Anti-Pasti: Oliven, getrocknete Tomaten, Zucchini, Auberginen, Pilze, Paprika
Tomaten-Mozzarella-Spieß
Crevettencocktail
Ciabattacrostini mit Olivenpaté und Schafkäse
Rinder-Carpaccio mit Parmesan, Rucola und Olivenöl

Suppe

Bouillabaisse (Baguette, Rouille, Garnelen, Rotbarsch)

Hauptgerichte

Garnelenspieße
Osso Buco mit Gremolata
Saltimbocca vom Branzino
Putenpaella mit Miesmuscheln

Nudelbuffet

Penne, Spaghetti, Farfalle mit Bolognese, Carbonara, Tomatensauce, Pesto, Parmesan
Bratkartoffeln und Mischgemüse

Dessert

Panna Cotta mit 2 Fruchtsaucen
Stracciatellakuchen
Melonencocktail mit Marschino und Minze
Tiramisu
Rosmarin-Mascarpone-Crème mit eingelegten Erbeeren
Panettone

Mediterranes Käsebuffet

Ciabatta, Baguette, Butter und Chutney

Pro Person € 31,90
Gedeck € 2,30 pro Person





GOURMETBUFFET

Vorspeisen

Sushi mit Sojasauce und Wasabi
Carpaccio vom Rindsfilet
Olivenöl, Parmesan und Rucola
Fasanenbrust mit Walnussfülle
Kohlrabi-Carpaccio und Sesamöl
Räucherlachs-Tartare auf getoastetem Tramezzini
Forellenkaviar
Riesengarnelen am Bambusspieß
Tomaten-Koriander-Salsa
Lauchquiche mit Rosinen-Birnenchutney

Suppe

Steinbuttvelouté mit Flußkrebsscrêpe

Hauptspeisen

Tournedos vom Rindsfilet mit Schwarznuss-Jus
Pochierte Seezungenröllchen
Fenchel-Dillgemüse
Perlhuhnbrust mit Trüffel-Greyerzerfülle
Scharfes Gemüsecurry mit Ananas-Papaya-Chutney
Romanesco-Gemüse, getrüffeltes Kartoffelgratin, Jasminreis, Spargel, Ingwer-Couscous

Dessert

Schomlauerockerl im Glas
Petit Fours
Schokobrunnen mit 5 Früchten der Saison
Mozartknödel mit Vanilleanglaise
Sacher- und Linzerschnitte mit Schlagobers und Apfel-Streuselkuchen

Heimische Käseauswahl

Bauernbrot, Butter und Salzstangerl

Pro Person € 37,90
Gedeck € 2,30 pro Person





INTERNATIONALES STEHBUFFET

Vorspeisen

Geräuchertes Makrelenfilet mit Limetten-Apfeldip
Wildpastete mit Sauce Cumberland
Roastbeef mit Balsamico-Zwiebeln
Frühlingsrollen mit Süß-Saurer-Sauce
Glasnudelsalat mit Bambussprossen
Gebratene Garnelen mit Kräuterbutter

Suppe

Hühner-Currysuppe mit Diablotins
Bouillon vom Steinbutt mit Koriandernockerl

Salatbuffet

Frische Blattsalate, Dressings, Essig & Öle

Hauptgerichte und Beilagen

Garnelenwok mit Sambal Oelek
Seeteufelfilet mit Salbei-Kirschtomatenbutter
Irish Stew (Lammeintopf mit Wurzelgemüse und Kräuter)
Hühnerbrust mit Lauch-Apfel-Biskuitfülle
Scharfer Polentastrudel mit Paprika-Kakisalsa
Limetten-Jasminreis, Bratkartoffeln, Mischgemüse

Dessert

Petit Fours
Esterhazyschnitte
Crème brûlée
Tapioca-Brombeercreme
Früchte Muffin's
Brownie

Pro Person € 26,90

Gedeck € 2,30 pro Person





KALTES & WARMES IMBISSBUFFET

Cones (Stanitzel)
Schinkenmousse
Kräutertopfen
Räucherforellentartare
Belegte Brötchen mit Lachs, Roastbeef, Käse

Gebackene Eier mit Schnittlauchfülle
Vitello Tonnato mit Kapernbeeren
Prosciutto mit Honigmelonencocktail
Tomaten-Mozzarella-Spieß

Warm

Rinder-Saté-Spießchen
Gebratene Garnelen mit Süß-Sauer-Chilisauce
Gemüselabchen mit Kräuterdip
Mini Fleischlabchen mit Zwiebelsenf

Dessert

Petit Fours
Powidelpofesen
Crème Brûlée mit Fruchtsaucen
Linzerschnitte
Tiramisu
Apfel-Streuselkuchen

Pro Person € 20,90
Gedeck € 2,30 pro Person

Buchbar ab 20 Personen

