



Österreichisches – Schmankerlbüfett

Suppe:

Hausgemachtes Rahmsupperl von Schwarzwurzeln mit gerösteten Schwarzbrotcroutons

Vorspeisen:

Knackig frische Blatt- und Rohkostsalate mit dreierlei Dressing
Hausgemachter lauwarmer Kartoffelsalat
Tafelspitzsülze mit Kräutervinaigrette und Steirischem Kürbiskernöl

Hauptspeisen:

Kleine Wienerschnitzel vom Schwein in der Pfanne gebraten
Tafelspitz in feiner Meerrettichsauce
Wienerbackhendl von der Hähnchenkeule
Zanderfilet gebraten in Zitronensauce

Beilagen:

hausgemachte Mühlviertler Kartoffelnudeln
Mühlviertler Kartoffel – Speckknödel
hausgemachter Auflauf von da „Grundbirn“ (Kartoffel mit Birnen und Ober's)
Allerlei Gemüse vom Markt in der Pfanne mit Butter gebraten

Desserts:

Apfelstrudel in Vanillerahm
Variation von Topfenknödel mit Nougat oder Marillenfüllung
Eiscreme vom Büfett

| | | |
|--|-----------------------|----------------|
| Preis pro Person | ab 30 Personen | 21,40 € |
| Preis pro Person | ab 50 Personen | 19,90 € |
| Kinder 0 – 5 Jahre frei, Kinder 6 – 12 Jahre 50 % | | |

