

FÜR IHRE ERSTKOMMUNION ODER FIRMUNG 3 GANG MENÜ

MENÜAUSWAHL:

STELLEN SIE SICH IHR WUNSCHMENÜ ZUSAMMEN!

Wählen Sie:

Max. 3 Hauptspeisen

IHRE GÄSTE WÄHLEN DANN VOR ORT AUS.

GEDECK

Aufstrich, Butter, Rohschinken mit Brot
Ihr Tisch wird festlich gedeckt!
Gedeckpreis pro Person 4,00 Euro
Wird für jede Person inklusive Kinder vorbereitet!

Suppen

MAX. 2 SUPPEN

KRÄFTIGE RINDSUPPE mit dreierlei Einlagen ACGL

ODER

CREMESUPPE NACH SAISON AGLO

Hauptspeisen

MAX. 3 HAUPTSPEISEN

+GEMISCHTER SALAT

GESCHMORTE SCHWEINSBACKERL mit cremiger Polenta und Honig-Bierwurzeln GLMO

GEBRATENES ZANDERFILET mit Rosmarinkartoffeln und Grillgemüse ADGL

GEBRATENE MAISHENDLBRUST mit Frischkäse Kräuterfüllung und Spinatrisotto ACGL

STEIRISCHE FRÜHLINGSROLLE mit Apfelkren-Dip und Blattsalat mit Kernöl  AN

CORDON BLEU VOM SCHWEIN mit Burgunderschinken und Emmentaler gefüllt, ACGL
Petersilienkartoffeln und Preiselbeeren

Dessert

MAX. 1 DESSERT

2ERLEI SCHOKOMOUSSE IM GLAS mit Knuspergebäck ACGHO

TOPFENKNÖDEL mit Beerenröster und Kürbiskernbrösel ACGHO

MITGEBRACHTE KUCHEN UND TORTEN: pro Person € 2,50

Aufwandsgebühr für Teller und Service der Torte bzw. Gebäck. Wir kühlen, bereiten vor, servieren
ihren Kuchen mit allem Drum und Dran!

Kuchenboxen für Kuchen to go | je € 0,90

WEINE:

Unsere Weinkarte umfasst 600 verschiedene Weine Sie finden sicher den
passenden Tropfen für Ihre Feier. Andreas Muster ist Ihnen gerne bei Ihrer
Auswahl behilflich!

MENÜPREIS:

(Suppe, Hauptgang, Salat) 40,00
(Suppe, Hauptgang, Salat, Dessert) 45,00
Gedeck 4,00

GUT ZU WISSEN!

Unsere Lebensmittel werden aus
größtenteils aus der umliegenden
Region bezogen, das ist uns
wichtig. Deshalb ist auch nicht
immer alles verfügbar.

Wir freuen uns, wenn Sie uns
Ihre Menüauswahl und die
Personenanzahl mind. 14 Tage
vor Ihrem Veranstaltungstermin
bekannt geben.
Wir bitten Sie die
Personenanzahl 2 Tage vor der
Veranstaltung zu bestätigen -
gilt als Verrechnungsbasis!

Bei Abweichung der
Personenanzahl bzw.
Stornierung der Veranstaltung,
erlauben wir uns pro Person den
ausgewählten Menüpreis in
Rechnung zu stellen.

Allergene:
Unverträglichkeiten bitte
bekanntgeben, dann werden die
Speisen angepasst!
A-Gluten, B-Krebstiere, C-Eier,
D-Fisch, E- Erdnüsse, F-Soja, G-
Milch, H-Schalenfrüchte,
L-Sellerie, M-Senf,
N-Sesam,
O-Sulfite, P-Lupinen