

Menü 1 *(klassisch)*

34 € pro Person

Vorspeise

Frittatensuppe
Gemüsecremesuppe (saisonabhängig)

Hauptspeise

Wiener Schnitzel vom Schwein
mit hausgemachtem Kartoffelsalat
Saisonales Gemüserisotto mit Cuttney und Ruccola
Paprikahuhn mit hausgemachten Butternockerl

Nachspeise

Apfelstrudel mit Vanillesauce
Topfenstudel mit Vanillesauce

Austauschen

Leberknödelsuppe
Grießnockerlsuppe
Hummus (vegan)
Gulaschsuppe

Hühnerschnitzel
Eiernockerl
Ziegenkäse gebraten
Rindesragût
Kalbsbutterschnitzel
Gemüse Couscous (vegan)

Sachertrote
Apfelkuchen
Fruchtsalat (vegan)

Bitte beachten Sie das Raummiete und Gedeck im Menüpreis enthalten sind

Getränkepauschale

beinhaltet

Aperitiv

Die Gäste werden mit einem
Glas Prosecco, Fruchtsaft oder Mineral empfangen

Wein, Bier, alkoholfreie Getränke

Kaffee, Tee, Schokolade
alle Getränke außer Spirituosen sind inkludiert.

29€ pro Person

Menü 2 *(für jeden was dabei)*

44 € pro Person

Vorspeise

Mozzarellasalat mit Pesto
Gemüsecremesuppe (saisonabhängig)
Vitello Tonato mit Rucola und Toskanabrot

Hauptspeise

Saisonale Bowl mit gebratenen Garnelen,
Saisongemüse und Bulgur
Saisonales Gemüserisotto mit Cuttney und Ruccola
Tafelpitz mit Cremespinat und Bouillonkartoffeln,
dazu Apfelkren und Schnittlauchsauce

Nachspeise

Marillen-Crumblecake auf Fruschtspiegel
Sachertorte mit Schlag
Schedenschnitte mit Himbeeren

Austauschen

Beef Tartare
Fittatensuppe
Grißnockerlsuppe
Hummus (vegan)
Gulaschsuppe

Wiener Schnitzel
Hühnerschnitzel
Eiernockerl
Ziegenkäse gebraten
Rindesragôut
Kalbsbutterschnitzel
Gemüse Couscous (vegan)

Topfenstrudel
Apfelkuchen
Fruchtsalat (vegan)

Bitte beachten Sie das Raummiete und Gedeck im Menüpreis enthalten sind

Getränkepauschale

beinhaltet

Aperitiv

Die Gäste werden mit einem
Glas Prosecco, Fruchtsaft oder Mineral empfangen

Wein, Bier, alkoholfreie Getränke

Kaffee, Tee, Schokolade
alle Getränke außer Spirituoasen sind inkludiert.

29€ pro Person

Dinnermenü *(Weihnachtsmenü)*

58 € pro Person

Vitello Tonnato mit Kapern und Croutons
oder
Büffelmozzarella mit Paprika-Tomatensalsa
und frischem Basilikum

Kürbiscremesuppe
mit Schwarzbrotcroutons und Kernöl
oder
Maronicremesuppe mit knusprigen Pancetta

Roastbeef mit Merlot-Jus, cremiger Parmesanpolenta,
geschmorten Kirschtomaten und gebratene Zucchini
oder
Rosa gebratenes Lachsfilet
mit Süßkartoffel-Limette-Kokos-Püree, Kaiserschoten
und Wasabischaum
oder
Cremiges Rote Rüben Risotto
mit Parmesan und Pinienkernen

Diglas Tortenbufet

Austauschen

Beef Tartare
Fittatensuppe
Grißnockerlsuppe
Hummus (vegan)
Gulaschsuppe

Wiener Schnitzel (Kalb)
Tafelspitz
Hühnerschnitzel
Eiernerl
Ziegenkäse gebraten
Rindesragût
Kalbsbutterschnitzel
Gemüse Couscous (vegan)

frei wählbares
Tortebuffet

Bitte beachten Sie das Raummiete und Gedeck im Menüpreis enthalten sind

Getränkepauschale

beinhaltet

Aperitiv
Die Gäste werden mit einem
Glas Prosecco, Fruchtsaft oder Mineral empfangen

Wein, Bier, alkoholfreie Getränke

Kaffee, Tee, Schokolade
alle Getränke außer Spirituoasen sind inkludiert.

29€ pro Person