

Rustikal / Bodenständig

SCHWARZBROT-SCHNITTEN

- ▶ Verhackert's vom Mangalitzaschwein
- ▶ Schopfbraten mit Pfefferoni & Senfcreme
- ▶ Beinschinken mit gereiftem Bergkäse und frischem Kren
- ▶ Grammelschmalz mit roter Zwiebelmarmelade
- ▶ Marinierter Tafelspitz mit Schnittlauchsauce und Apfelkren
- ▶ Geräucherter Liptauer
- ▶ Antipasti-Aufstrich mit Basilikumpesto
- ▶ Erdäpfelkas mit Schnittlauch

BRETTL-JAUS'N

- ▶ Käse & Wurst von heimischen Lieferanten
- ▶ Hausgemachte Aufstriche & eingelegtes Gemüse
- ▶ Frisches aufbackenes Brot, Gebäck und Brez'n

Fingerfood

KALT

- ▶ Beeftatar im knusprigen Sauerteig
- ▶ Dillcrêpe-Rolle mit Honig-Senfcreme, Räucherlachs & eingelegter Gurke
- ▶ Rote Rüben Crêpe-Röllchen mit Tafelspitz, Schnittlauchsauce und Spinat
- ▶ Tortilla-Wrap mit Schweinbraten, Sauerkraut und Grammeln
- ▶ Ricotta-Basilikum-Creme und sonnengetrockneten Tomaten im Tortilla-Wrap

WARM

- ▶ Kleine Folienkartoffel mit Schnittlauchrahm
- ▶ Blunzn-Maki | Blunzn, Erdapfelrösti, Sarmakraut & Apfelkren
- ▶ Pimientos de Padron | Grüne spanische Babypaprika mit grobem Meersalz

LOLLIPOP

- ▶ Schnitzel mit Zitrone
- ▶ Getrüffelte Arancini
- ▶ Tod Mun | Thailändische Fischbällchen
- ▶ Ziegenkäse mit Kürbiskernen

Buffet 1

VORSPEISE

- ▶ Vulcanoschopf mit Krautsalat, eingelegtem Kürbis & Estragonöl
- ▶ Geräucherte Bachforelle, Gurken-Rahm, Sauerteigcrumble & Zitrus
- ▶ Ziegenkäse mit sauren Linsen, Sonnenblumenkernen und gehobelten Radieschen

HAUPTSPEISE

- ▶ Kalbsbutterschnitzel mit Erdäpfel-Schnittlauch-Püree & Röstzwiebeln
- ▶ Knuspriger Schweinsbraten mit Kräuterknödeln & Bierkraut
- ▶ Spinattascherl mit brauner Butter & gereiftem Bergkäse

DESSERT

- ▶ Karamellierter Kaiserschmarren mit Zwetschkenröster
- ▶ Apfel Strudel mit Vanillesauce
- ▶ Topfencreme mit Beerenragout

Buffet 2

VORSPEISE

- ▶ Geräuchertes Roastbeef mit Essigmarillen, gegrilltem Ciabatta & Basilikum
- ▶ Confierte Garnele mit Apfel-Fenchelsalat und Safrancreme
- ▶ Blauschimmelkäse mit Vanillechicorée, Walnüssen & Gartenkresse

HAUPTSPEISE

- ▶ Geschmortes Schulterscherzel mit Pastinakenpüree, Romanesco und Vogelbeeren
- ▶ Gedämpfte Lachsforelle mit Rotkrautcreme, Zuckerschoten & schwarzem Sesam
- ▶ Artischockenravioli mit Ricotta, Sonnenblume & eingelegten Birnen

DESSERT

- ▶ Schokoladenmousse mit eingelegten Weichseln
- ▶ Pavlova auf dem Teller
- ▶ Buchteln mit Powidl & Vanillesauce

Flying Buffet 1

VORSPEISE

- ▶ Sauer eingelegter Tafelspitz mit Käferbohnen, Kernöl & Endiviensalat
- ▶ Geräucherter Waller auf Waldorfsalat
- ▶ Rote Rübensuppe mit Krenschäum & Kümmelcroûtons

HAUPTSPEISE

- ▶ Zander mit Rollgersten-Speck-Risotto & Fisolen
- ▶ Spanferkelbauch im Biersafterl mit Breznknödel & mildem Sauerkraut
- ▶ Karamellierte Krautfleckerl mit Schaum vom grünen Salat

DESSERT

- ▶ Erdbeerknödel mit Nougatsauce
- ▶ Sacherwürfel mit Marillen & Pistazien
- ▶ Mohnmousse mit frischen Beeren

Flying Buffet 2

VORSPEISE

- ▶ Beeftartar mit Paprikamarmelade, gemahlenem Pumpernickel und süß-sauer eingelegten Pilzen
- ▶ Gebeizte Bachforelle mit Orangen-Gelbe Rüben-Mousse, Melanzani-Chips & Basilikum-Öl
- ▶ Büffelmozzarella mit Paradeisern in drei Texturen, Olivenöl & Artischockenvinaigrette

HAUPTSPEISE

- ▶ Rinderfilet mit grüner Kräuterpolenta, Safrankohlrabi & schwarzen Nüssen
- ▶ Perlhuhn-Brust mit Haselnuss-Gnocchi, violetter Brokkoli & Portweinjus
- ▶ Petersilien-Risotto mit Schafskäse & Honigfeigen

DESSERT

- ▶ Testa Rossa Panna Cotta auf Basilikumbiskuit
- ▶ Schokolade mit Himbeere | *Schokoladenkuchen & -mousse mit Himbeeren in 4 Variationen*
- ▶ Zitronengras Panna Cotta mit Chili-Passionsfrucht Salsa

Gala 3-gängig

- ▶ Gebeizte Lachsforelle mit Bierrettich, Petersilien-Zitronencreme und Lauchsprossen
- ▶ Rosa gebratener Kalbsrücken auf Petersilienpolenta mit Wurzeln aus dem Ofen
- ▶ Zimt-Crumble mit Zwetschken in drei Texturen

Gala 5-gängig

- ▶ Büffelmozzarella mit schwarzem Olivenhumus, Paradeiser-Backerbsen und frischem Basilikum
- ▶ Birnen-Selleriesuppe mit Rosmarin, knusprigem Rucola und gerösteten Haferflocken
- ▶ Gebratener Saibling mit cremigen Berglinsen, Petersiliennage und Erdäpfelknusper
- ▶ Rinderfilet im Ganzen gebraten mit Ofenkürbiscreme und gegrillten Kräutersaitlingen an Thymianjus
- ▶ Birne & Sonnenblume
Birnensorbet, Birnenragout und Birnenchip mit Sonnenblumenmousse & -streuseln