

Unsere herbstlichen Buffets:

Bitte wählen Sie eine Variante:

Zu allen Buffets reichen wir:

Brot- und Gebäckvariation: Ofenwarmes Bio-Jourgebäck, Bio-Dinkelbrot und Nussbrot ^{1,6,7,8,11}

Buffet € 20,-/Person

Bitte wählen Sie 4 Vorspeisen aus:

Blattspinat-Topfencreme ⁷ mit Basilikum und
Paprika-Blaumohn-Vinaigrette (vegetarisch)

Beinschinken mit Pfeffer-Topfen und gerissenem Kren,
dazu Bio-Kornspitz ^{1,7,11,12}

Tricolore im Glas ^{7,8}

Basilikum-Babymozzarella, Zucchini-creme und Radicchio (vegetarisch)

Bio-Ziegenkäsebällchen
mit Radieschen-Rohkostsalat (vegetarisch) ^{7,8}

Erdäpfel-Selleriecremesuppe
mit gerösteten Erdnüssen (vegetarisch) ^{5,6,7,9,12}

Orangen-Linsencremesuppe
mit Wasabiobers

Klare Rindsuppe
mit Frittaten und frischem Schnittlauch ^{1,3,7,6,9,11,12}

Bitte wählen Sie 4 Hauptspeisen aus:

Gegrilltes Zanderfilet
mit Ochsenherzkarottenrisotto und Rieslingschaum ^{1,4,6,7,9,12}

Kleine gebackene Schnitzel vom Freilandhuhn
auf Erdäpfel-Vogelersalat ^{1,3,6,9,10,12}

Saftige Medaillons vom Putenfilet mit cremigen Waldpilzen
dazu Naturreis und gegrillter Paprika ^{1,6,7,9,12}

Erdäpfelnudeln
mit cremigem buntem Marchfeldgemüse und Bio-Almbauernkäse ^{1,3,7} (vegetarisch)

Pasta Elicoidale mit gegrillten Zucchinis Scheiben,
Sauce pomodoro und geschmolzenem Parmesan^{1,3,7,10} (vegetarisch)

Bitte wählen Sie 3 Desserts aus:

Mit Orangen und Vanille parfümiertes Grießflammerl
mit Himbeerragout im Glas^{1,3,7}

Zartbitter-Schoko-Profiteroles
mit Mandelsplittern^{1,3,6,7,8}

Leichte Topfen-Joghurtcreme im Glas
mit Heidelbeerragout und Kapstachelbeere^{3,7}

Marinierte frische Früchte im Glas
mit Honig-Crème-fraîche und Haselnusskrokant⁷

Buffet € 22,-/Person

Bitte wählen Sie 4 Vorspeisen aus:

Räucherforellentatar „Gut Dornau“ mit Safrankompott und Rucolatopping⁴

Gebirgsschafkäsecreme mit gegrillten Zucchini mit Tomatenflocken,
gegrilltem Gemüse und Nussöl (vegetarisch)^{7,8}

Lasagne vom Tullnerfelder Schweinsbraten^{9,10} und
Roter Rübe und Gervais und pikantem Krautsalat

Südsteirischer Erdäpfel-Gurkensalat
mit Backendlpralinen (Brust und Keule) und steirischem Kernöl^{1,3,6,7,9,10,12}

Geschichtetes vom Ziegenkäse
mit Tomaten, Rucolasalat und Sesam-Vinaigrette (vegetarisch)^{1,3,11}

Zucchinicremesuppe mit Limette und Lauchsprossen (vegetarisch)^{1,6,7,9,12}

Kürbiscremesuppe mit Kernöl und gerösteten Kürbiskernen^{6,7,9,12}

Klare Tomatensuppe
mit Liebstöckl-Schöberln und frischem Schnittlauch (vegetarisch)^{1,6,7,9,12}

Bitte wählen Sie 4 Hauptspeisen aus:

Knusprig gebratenes Seehechtfilet auf Kohlrabi-Lauchgemüse
mit karmellisierter Limette und Petersilkartoffeln^{1,4,6,7,9}

Gegrillte Poulardenbrust mit Ratatouillegemüse gefüllt,
dazu Rosmarinpolenta und Parmesan^{6,7,9,12}

Faschierte Laibchen mit glasierter Ochsenherzkarotte
und Buttererbsen, dazu Erdäpfelpüree^{1,3,6,7,9,10,12}

Mediterranes Hühnerfilet mit sonnengetrockneten Tomaten,
Oliven und Basilikum glasiert, dazu cremige Thymiangnocchi^{1,3,6,7,9,12}

Am Buffet geschnitten:

Zartes Schweinefilet auf Grillgemüse,
dazu Baby-Kartoffeln und Kärntner Wurzelspeck^{1,3,7}

Frische Ravioli mit Kürbis-Frischkäsefülle
in aufgeschlagener Oliven-Kräuterbutter, dazu gehobelter Parmesan (vegetarisch)^{1,3,6,7,9}

Spinatstrudel mit Fetakäse, Kräuterdip und
gegrillter Kirschtomate (vegetarisch) 1,3,6,7,9,10

Bitte wählen Sie 3 Desserts aus:

„Des Kaisers liebste Speise“

Flaumiger Kaiserschmarren aus der Pfanne
mit gebrannten Mandeln und Zwetschkenröster 1,3,7,8

Duett von Mandel-Cantuccini und Mascarpone
mit Brombeeren 1,3,7,8

Mit Bratapfelpüree marinierte frische Früchte
mit Vanille-Crème-Fraîche und Brioche 1,3,7

Sacherschnitte mit Vanillecreme 1,3,7,8

Topfentarte mit Haselnusskrokant 1,3,7,8

Buffet € 24,-/Person

Bitte wählen Sie 4 Vorspeisen aus:

Hink's Forellenmousse-Röllchen im Sesammantel
auf Chioggia-Rübencarpaccio und Tomatenmarmelade 4,7,11

Hauchdünn geschnittener Tiroler Rohschinken
mit Rucola, Zuckermelonenperlen und Dolcelatte-Creme 7

Canapé vom Grahamweckerl
mit Sellerie-Erbsenstampf und geräucherter Entenbrust 1,3,7

Wacholderschinken vom Berger mit marinierter Purple Haze Karotte 6,7,9,12

Pikanter Hüttenkäse steirische Art
auf Grünem Apfelgelee, Kernöl und frischem Kren (vegetarisch) 7

Brokkolischaumsuppe mit frittiertem Salbei (vegetarisch) 1,6,7,9,12

Kürbis-Apfel-Suppe
mit Ingwer, Sauerrahm und gerösteten Sonnenblumenkernen
Rinderbouillon mit Grießnockerl und frischem Schnittlauch 1,3,6,7,9

Bitte wählen Sie 4 Hauptspeisen aus:

Kross gebratenes Lachsfilet auf Ackergemüse,
Petersilschaum und Erdäpfel-Pilzstrudel 1,3,4,6,7,9,12

Gekochtes Schulterschierz'l im Krenfond,
dazu cremiger Kürbis und Röstkartoffeln 6,7,9

Im Ofen geschmorter Kalbsbraten mit gelben Rüben und Zucchini,
dazu knusprige Mandel-Erdäpfelbällchen 1,3,6,7,9

Gegrilltes Schweinefilet mit geräucherter Paprika-Rahmsauce
und Mangoldspätzle 1,3,6,7,9,12

Gebratenes Freilandhuhn-Spießchen mit geschmolzenen Tomaten
und Chili vom Stekovics, dazu Rote-Bohnen-Reis mit Walnüssen

Am Buffet geschnitten:

Rosa gebratene Roastbeef vom Almrind

mit Rosmarinkartoffeln, Zucchini-Kirschtomatengemüse, kräftiger Jus und Sauce Béarnaise ^{6,7,9,12}
Cremig gerührtes Safranrisotto mit schwarzer Nuss mit Parmesan und gegrillter Rispentomate
(vegetarisch) ^{6,7,9,12}

Bitte wählen Sie 3 Desserts aus:

Topfen-Nougatknöderln mit karamellisierten Butter-Nussbröseln
und Rosmarinzwetschken ^{1,3,7,8}

Ricotta-Milchreis im Glas mit Brombeeren und Pistazien ^{1,3,7,8}

Buttermilch-Topfenterrine mit Himbeeren ⁷

Crema Catalana mit Granatapfel ^{1,3,7}

Schokoladenmousse aus der Valrhona-Schokolade im Glas, dazu süßer Kürbis ^{3,7,8}

Wiener Apfelstrudel mit Süßweinsabayon ^{1,3,6,7,12}

Panna Cotta und Espresso-Gelee mit Schokoladenröllchen ^{7,8}

Buffet € 26,-/Person

Bitte wählen Sie 4 Vorspeisen aus:

Warm mariniertes Lachsfilet
auf Zucchini spaghetti mit frischer Minze und Paprikamarmelade ^{1,3,4,6,7,9}

Hauchdünn geschnittener Waldviertler Prosciutto
mit Zuckermelonencarpaccio und gezupftem Mozzarella ^{7,12}

Rosa Gebratenes vom Kalbsrücken **ODER** Hirschrücken
auf Ratatouillesalat und Melanzanichip

Carpaccio vom Almrind-Roastbeef
mit Fünf-Gewürz-Pulver und Kräutersalat, Hoisindressing und Chilicracker ^{1,3,7}

Gartenkresse-Panna-Cotta
mit Eierschwammerl -Haselnusstartar und roten Rübensprossen ^{7,8}

Tomaten-Consommé
mit Kräuter-Frittatenröllchen (vegetarisch) ^{6,7,9}

Spinatcremesuppe
mit Buttermilchschaum und Süßkartoffelchips (vegetarisch) ^{1,6,7,9}

Bitte wählen Sie 4 Hauptspeisen aus:

Mit Wurzelgemüse, weißem Portwein und Ingwer gegartes Wallerfilet,
dazu Pastinaken-Erdäpfelstampf ^{1,3,4,6,7,8,9}

Rosa gebratene Krone vom Weidenlamm **ODER (Bitte wählen Sie)** Gebratene Perlhuhnbrust
mit Portweinsellerie und Walnuss-Kartoffeln in brauner Butter ^{6,7,9,12}

Zarte Rinderwangerl mit Gartenkräutern geschmort
auf Ackergemüsesockel und flaumigen Serviettenknödeln ^{1,3,6,7,9}

Kalbsrahmgulasch vom Pinzgauer Rind
mit Butternockerln und Sauerrahm ^{1,3,6,7,9,12}

Am Buffet geschnitten:

Gebratene Rinderfiletscheiben in Zweigelt-Jus mit glasierten Karotten
und weißen Bohnen ^{6,7,9,12}

Ravioli mit Basilikum-Frischkäsefüllung,
Bio-Trüffelbutter und gehobelftem Fasskäse aus Niederösterreich 1,3,6,7,9

Sepia-Pasta mit Reduktion vom Hummer,
dazu mariniertes Baby-Mangold und junger Mais 3,7

Bitte wählen Sie 3 Desserts aus:

Mandeltorte mit Pfefferkürbis 1,3,7,8

Limetten-Panna Cotta mit Mango-Passionsfruchtmark 7
Nougat-Marzipancreme im Glas mit Aperol-Birne und Minze 1,3,7,8

Marinierter Beerensalat
mit Bourbon-Vanilleeis und Knusperkekstopping im Weckglas 1,3,7,8

Weißer Schokomousse im Glas mit Passionsfruchtmark 3,7,8

Toffeemousse
mit Mandel-Knusperboden und Orangen-Ragout 1,3,7,8

Optional zu allen Buffets: Salatbuffet

€ 2,-/Person

Salatbuffet mit zweierlei Blattsalat 10, Tomatensalat mit Balsamicodressing,
Krautsalat ODER (Bitte wählen Sie) Rahmgurkensalat 7, Erdäpfel-Vogelsalat 6,9,10.

Unsere herbstlichen Menüs:

Gedeck: Jourgebäck, zweierlei Butter à € 2,50



Trendiges Geschirr und Besteck Aufpreis € 1,50/Person

3-Gang-Menü Variante 1

25,-/Person

Rindsuppe vom Almochsen
mit Liebstöcklfrittatenroulade und Kürbisperlen 1,3,7,6,9

Saftiges Filet vom Freilandhuhn
mit Bergpfeffersauce, Kenyabohnen im Speckmantel und Kartoffelgratin 6,7,9,12

Topfen-Knöderl in Nussbröseln
auf Weichselragout und Vanille-Schaum mit Haselnusskrokant-Chip 1,3,7,8

3-Gang-Menü Variante 2

28,-/Person

Cremesuppe vom Hokkaidokürbis

mit gerösteten Kürbiskernen und Kernöl ^{6,7,9}

ODER (Bitte wählen Sie)

Cremige Kürbis-Apfelsuppe

mit Ingwer, Sauerrahm und gerösteten Kürbiskernen ^{6,7,9}

Rosa Gebratenes vom Tauernlamm

mit Süßholz, Portweinschalotten und Schnittlauchpüree ^{6,9,12}

Bailey's-Mocca-Mousse auf Butterkeks-Boden

mit marinierten Himbeeren und Physalis ^{1,3,5,7,8}

3-Gang-Menü Variante 3

29,-/Person

Carpaccio vom Saibling & Lachs

mit Rucola Salat und Limetten-Oliven-Vinaigrette ⁴

ODER (Bitte wählen Sie)

Antipasti-Variation

Büffelmozzarella mit Tomaten und Basilikum, Prosciutto di Parma, gegrillte Zucchini, Pomodori secchi, Balsamicozwiebeln, Peperonata, Oliven, Kapern, Parmesanspäne ^{7,12}

Rosa gebratenes Rinderfilet in Zweigelt-Sauce

an Thymianröstgemüse und getrüffeltem Erdäpfel-Crêpes ^{1,3,6,7,9,10,12}

Geschichtete Heidelbeer-Joghurtmousse

mit frischen Brombeeren und Holunderblütengelee ^{1,3,7,8}

3-Gang-Menü Variante 4

30,-/Person

Roastbeef vom steirischen Jungrind

mit Pfefferkrokant, Kürbisconfit und Frisée ^{6,9,10}

&

Avocado-Tartar

mit Black Tiger Garnelen auf Tomatencarpaccio ²

Zart gegartes Kalbsrückenfilet **ODER (Bitte wählen Sie)** Hirschrückenfilet

auf Madeirajus mit Spinat-Gnocchi & Glasiertem Gemüse ^{1,3,6,7,9,12}

Schoko-Knödel mit Marzipan-Mandel-Bröseln

mit glasierten Zwetschken, Vanille-Schaum und Birnenchip ^{1,3,7,8}



4-Gang-Menü Variante 1

31,-/Person

Carpaccio vom rosa gebratenen Kalbstafelspitz
mit Vogersalat, Jungzwiebelvinaigrette und Kürbistopfenockerln ⁷

ODER (Bitte wählen Sie)

Kräuterfrischkäseterrine
im Räucherlachsmantel mit Feldsalat und Brunnenkresse-Vinaigrette ^{4,6,7,9}

Kraftsuppe vom Almoachsen
mit flaumigen Bergkäse-Schöberln ^{1,3,6,7,9}

Medaillons vom Tullnerfelder Jungschwein
mit Burgunder-Jus, Süßkartoffelpüree, glasierten Sojabohnen und frittiertes Petersilie ^{6,9,12}

„Fondant trifft Mousse“ ^{1,3,7,8}

Dunkler Schokoladenaufauf mit flüssigem Kern
und marinierter Birne
&
weiße Schokomousse
auf Mangospiegel

4-Gang-Menü Variante 2 34,-/Person

Dry-aged Roastbeef mit Pilztartar
und Limetten-Estragon-Sauce auf jungem Blattsalat ^{6,7,9,10}
&

Bio-Schafkäsebällchen & schwarze Nuss
mit Chioggia-Rübe ^{7,8}

Topinamburschaumsuppe
mit Pastinakenchip ^{6,7,9,12}

Mit Rosmarin gebratene Perlhuhnbrust
in Madeira-Jus mit Kartoffel-Lauch-Gratin sowie glasierten Karotten und Erbsenschoten ^{6,7,9,12}

„Süßes Duett“

Maroniterrine
mit Cointreau-Orangensalat ^{3,7,8}
&

Mascarponecreme
mit Heidelbeerragout und Mandelkrokant ^{1,3,7}



4-Gang-Menü Variante 3

35,-/Person

Zweierlei von der Lachsforelle
Tartar mit Schalotten und Paprika auf Blini ^{1,3,4,7}
&
Gedämpftes Filet im Kräuterbeet mit Tomaten-Vinaigrette ⁴

Teigtasche mit Perlhuhn-Kräuterfülle
auf Butter-Mangold und Morchelrahm ^{1,3,6,7,9}

Zartrosa Kräuterkalbsrücken
mit Brokkoli, glasierten Maroni, Erdäpfel-Krenpüree und Thymianjus ^{6,7,9,10,12}

Dark & Light
Bourbon-Vanille-Panna Cotta
mit Brombeeren ⁷

&

Mousse au Chocolat
auf Honig-Kürbismark mit Hippenblatt ^{3,7,8}

4-Gang-Menü Variante 4

36,-/Person

Garnelen à la Provence mit Cocktailmascarpone
auf gezupften Herbstsalaten mit Limetten-Oliven-Vinaigrette und Ciabattachip ^{1,2,3,4,6}

ODER (Bitte wählen Sie)

Vitello Tonnato vom saftigen Kalbsrücken
mit Kapernbeeren, geschmorten Rispentomaten und Schwarzbrotchip ^{1,3,4,6,7}

Kürbisravioli mit Salbeibutter
und Parmesanchip ^{1,3,7}

Rosa gebratenes Rinderfilet in Merlot-Schalotten-Sauce
mit Rosmarinkartoffeln, Kräuterseitlingen und karamellisierten Walnuss-Butterbröseln ^{1,6,7,8,9,12}

Gratinierter Cox-Orange-Apfel
auf knusprigem Blätterteig mit Marzipan und Calvados-Cranberries ^{1,3,7,8,12}

Optional:

Als **vegetarische Alternative** zu den Hauptspeisen servieren wir

(Bitte wählen Sie aus)

Variante 1)

Pasta-Duett

(Pennette all'arrabbiata, Rigatoni al Pesto)
mit frisch gehobeltem Parmesan ^{1,3,7}

Variante 2)

Strudel-Duett

Spinat-Schafskäsestrudel und Gemüsestrudel
mit Kräuterrahm-Creme ^{1,3,7}

Variante 3)

Mit Mozzarella überbackene Spinatknödeltürmchen
mit Tomatenmarmelade und Blattsalat ^{1,3,7}

Variante 4)

Pfannengeschwenkte Erdäpfel-Gnocchi
mit Kürbiskernpesto und Almbauernkäse ^{1,3}
