

Kleine Snacks & Fingerfood:

Wir empfehlen 1,5 Stück pro Person

BIO-LANDBROTSCHNITTEN

Frischkäse | Räucherforelle | Wasabiperten

Beinschinken | Kren | Essiggemüse

Mozzarella | Tomate | Basilikum

Brie | Butter | Traube

Hummus | Sprossen | Granatapfel

€ 5,40 pro Stück

TARTELETTES

Roastbeef | Sauce Cumberland | Sprossen

Beef Tartare | getrüffelte Eiercreme | Karpfen

Rauchforellenmousse | Forellenkaviar

Tartare von der Roten Rübe | Hummus | Kren

Chartreuse vom Kohlrabi

€ 6,60 pro Stück



FINGERFOOD KALT

Mini-Pita-Wraps

Gegrilltes Gemüse | Hummus | roter Zwiebel | Sumac | Granatapfel

Hühnerfleisch | Paprikacreme | Salzgurke | roter Zwiebel

Räucherlachs | Oberskren | Asiasalat | Tomate

Kürbis Pana Cotta

Muskat-Kürbiscreme | Kürbis-Chutney | Kürbiscrunch

Austernpilz-Muffin

Wiener Austernpilze | Linsen | Petersilie Creme

Gurke & Flusskrebse „Asia“

Gurkenmousse | Sesam | marinierte Flusskrebse

Falafell-Lollipop

Hummus | Sumac

€ 6,20 pro Stück

FINGERFOOD WARM

Blunzen-Frühlingsrolle

Bauern-Blutwurst | Lauch | Erdäpfel | Wasabi Creme

Kalbsbutterschnitzerl

Erdäpfelpüree | Röstzwiebel

Hühnerspieß & Baba Ganoush

Würzig mariniertes Huhn | Melanzani Creme

Grammelknödel & Selchfleischknödel Mini

Sauerkraut | Demi-Glace

Burgenländischer Krautstrudel

Geräucherter Tofu | Paprikacreme | Sakura-Sprossen

€ 7,20 pro Stück

FINGERFOOD SÜSS

Habussis

Schokokuchen (vegetarisch, glutenfrei)

Basbousa

Grießkuchen | Rosenwasser

Karottenkuchen

Kokos-Schoko-Bällchen

Kokosmilch | Kokosraspeln | weiße Schokolade

€ 6,60 pro Stück

„EASY GOING“

Ragout von der Waldviertler Pute

Wurzelgemüse | Butterspätzle | Preiselbeeren

Krustenbraten vom Ötscherblick-Schwein

Sauerkraut | Erdäpfelknödel | Bockbiersaftl

Alt Wiener Paprikahendl

Butterspätzle | Sauerrahm

Gekochtes vom Galloway Bio-Rind

Tafelspitz, Schulterscherzl, Weißes Scherzl, Hüferschwanzl
Wurzelgemüse | Rösti | Cremespinat | Apfelkren |
Schnittlauchsauce

Ragout vom Schneeberg Wild

Schupfnudeln | Preiselbeeren

Pot au Feu von heimischen Fischen

Bouillonkartoffel | Wurzelgemüse | Topinamburchips

BUNT & G'SUND

Krautfleckerl Tante Jolesch

Spitzkraut | Dinkelfleckerl

Mediterrane Gnocchi

Rucola | Kirschtomate

Würziges Steak vom Karfiol

Belugalinsen | Harissa-Tahina-Dip

Spinat - Erdäpfelknödel

Rahmfisolen

Ragout von Wiener Pilzen

Serviettenknödel | Petersilstroh

Quinoa-Gemüsepfanne

Geräucherter Tofu | Marktgemüse | Bunter Quinoa

kann auch kombiniert werden

€ 28,90 pro Person

2 Gerichte können gewählt werden

€ 25,90 pro Person/Gericht

2 Gerichte können gewählt werden



BROTSTATION

(Bitte wählen 2 Sorten Spezialbrot aus)

Weiß | Bauernlaib |
| Vollkornbrot
Aufstrich der Saison | Butter

€ 6,80 pro Person

SALATSTATION

(Bitte wählen Sie 3 Salate aus)

Röstkarotten-Dattel Salat | Ruccola | Kokosflocken
Asiatischer Chinakohlsalat | Bunter Sesam | Koriander
Wassermelone-Feta-Salat | Pinienkerne | Basilikumpesto
Bulgursalat | Rosinen | Ziegenfrischkäse | Ruccola
Bunter Kirschtomatensalat | Chili | frische Kräuter

€ 6,80 pro Perso



KULINARISCHES ERBE ÖSTERREICH

Kräftige Rindssuppe

Frittaten | Leberknödel

Zwiebelrostbraten

Bratkartoffeln | Röstzwiebel

Kalbsrahmbeuschl

Serviettenknödel | Gebackenes Ei

Steirisches Backhendl

Erdäpfel-Vogerlsalat

Alt Wiener Backfleisch

Petersilerdäpfel | Preiselbeeren

Steirisches Wurzelfleisch

Petersilkaroffel | Wurzelgemüse | Kren

Apfel & Topfenstrudel

Vanillesauce

Karamellisierter Kaiserschmarren

Apfelmus | Zwetschenröster

BUFFET oder SERVIERT

Ab 20 Personen

€ 35,90

FINE DINING

Zweierlei vom hausgebeizten Lachs

Rote Rübe | Wasabischaum | Wildkräuter

Rote Rübencarpaccio

Poschiertes Ei | Blattspinat | Flusskrebse | Hollandaise

Erdäpfel- Ziegenkäseterrine

Pastinake | Birne | Radiccio

2erlei vom Kohlrabi

Kohlrabicreme & Carpaccio | Pesto Rosso | Feta-Crème | Braune Butter | Ochsenherz Chip

HAUPTSPEISEN

Rose Schnitte vom Galloway

Sellerienage | Fisolen | Speck | Portweinjus

Rinder Filetspitzen „Stroganoff“

Erdäpfelgratin | Erbsenschoten | Kirschtomate

Geschmorte Rinderbackerl

Kartoffelpüree | Ofenkürbis | Rotweinjus

Souffliertes Forellenfilet

Yuzurisotto | geschmolzene Tomaten | Gewürzbuttersauce | dehydrierte Zitrone

NACHSPEISEN

Schokomousse Black & White

Callebaut Schokolade | frische Beeren

Cheesecake

Buttermilch-Yuzu-Süppchen | frische Beeren

Himbeer & Kokostrifle

BUFFET

Ab 20 Personen

Ab € 69,90