



Unsere Buffetvorschläge für Ihre Weihnachtsfeier!

Weihnachtliches Heurigenbuffet

Vorspeisen

Aufstrichvariationen

(Liptauer^{7,10}, Eiaufstrich^{1,4,6,7,10}, Bieraufstrich⁹, Kräuteraufstrich^{7,10})

Weihnachtsschinkenplatte⁷

dazu Gebäckkorb (mit Semmel¹ und Kornspitz^{1,6,11})

Suppe

Klare Rindssuppe^{9,10} mit Frittaten^{1,3,7}, Grießnockerl¹ und Leberknödel^{1,3}

Hauptspeisen

Gebackene Hühnerschnitzel^{1,3,7}

Schweinsbraten^{6,9}

Scholle⁴ in Bierteig^{1,3,7} gebacken

Blunzenstrudel^{1,3} mit Kräuterrahm^{3,7,10}

Beilagen

Serviettenknödel^{1,3,7}, Sauerkraut¹, Petersilerdäpfeln⁷

Salatbuffet

Erdäpfelsalat¹⁰, Schwarzwurzelsalat^{3,7,10}

Nachspeisen

Lebkuchenmousse^{3,7}, Apfelstrudel^{1,3} nach Art des Hauses

pro Person € 29,50

Die bei unseren Buffetvorschlägen hochgestellten Ziffern kennzeichnen die 14 Hauptallergene, welche bei Allergikern möglicherweise Unverträglichkeitsreaktionen hervorrufen können:

- 1) Glutenhaltiges Getreide 2) Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse 3) Eier von Geflügel und daraus gewonnene Erzeugnisse 4) Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse
5) Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse 6) Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse 7) Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse (einschließlich Laktose)
8) Nüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse 9) Sellerie 10) Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse 11) Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse
12) Sulfite 13) Lupinen 14) Weichtiere



Unsere Buffetvorschläge für Ihre Weihnachtsfeier!

Weihnachtliches Napoleon-Bufferet 1

Vorspeisen

Mozzarella⁷ mit Paradeisern und Basilikumpesto

Wildschweinschinken mit Preiselbeeren

Tafelspitzsülzchen^{9,10} mit Kernöl

dazu Gebäckkorb (mit Semmel¹ und Kornspitz^{1,6,11})

Suppe

Maronicremesuppe^{6,7} mit Briohecroutons^{1,3,7}

Hauptspeisen

Hühnerbrust mit Blattspinat gefüllt in Lauchsauce^{6,7}

Gebackene Surschnitzerl^{1,3,7}

Rosa gebratenes Roastbeef warm

Spinatstrudel^{1,3,7} mit Schafkäsesauce^{3,7,10}

Salatbuffet

Erdäpfelsalat¹⁰, Paradeissalat, Blattsalat mit Hausdressing¹⁰

Beilagen

Braterdäpfeln, Basmatireis⁷

Nachspeisen

**Zweierlei Schokomousse^{3,7}, überbackene Topfenpalatschinken^{1,3,7} mit
Vanillesauce⁷**

pro Person € 37,50

Die bei unseren Buffetvorschlägen hochgestellten Ziffern kennzeichnen die 14 Hauptallergene, welche bei Allergikern möglicherweise Unverträglichkeitsreaktionen hervorrufen können:

- 1) Glutenhaltiges Getreide 2) Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse 3) Eier von Geflügel und daraus gewonnene Erzeugnisse 4) Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse
5) Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse 6) Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse 7) Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse (einschließlich Laktose)
8) Nüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse 9) Sellerie 10) Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse 11) Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse
12) Sulfite 13) Lupinen 14) Weichtiere



Unsere Buffetvorschläge für Ihre Weihnachtsfeier!

Weihnachtliches Napoleon-Bufferet 2

Vorspeisen

Kalter Wacholderschweinsbraten⁷ mit Apfel-Dörrzwetschken-Chutney^{10,12}

Roastbeef mit Sauce Cumberland

Wildschweinschinken auf Birnen-Dattelsalat

dazu Gebäckkorb (mit Semmel¹ und Kornspitz^{1,6,11})

Suppe

Karotten- Ingwersuppe^{6,7}

Hauptspeisen

Gebackene Schnitzelmedaillons^{1,3,7}

Maishühnchenbrust im Speckmantel

Rindsbraten in Orangen-Traubenmostsauce⁹

Penne¹ mit Grillgemüse (vegan)

Salatbuffet

Erdäpfelsalat¹⁰, Paradeissalat, Blattsalat mit Hausdressing¹⁰

Beilagen

Braterdäpfeln, Rosmarinerdäpfeln, Butternockerl^{1,3,7} mit Speck

Nachspeisen

Glühweintiramisu^{1,3,7,12}

pro Person € 37,50

Die bei unseren Buffetvorschlägen hochgestellten Ziffern kennzeichnen die 14 Hauptallergene, welche bei Allergikern möglicherweise Unverträglichkeitsreaktionen hervorrufen können:

- 1) Glutenhaltiges Getreide 2) Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse 3) Eier von Geflügel und daraus gewonnene Erzeugnisse 4) Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse
5) Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse 6) Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse 7) Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse (einschließlich Laktose)
8) Nüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse 9) Sellerie 10) Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse 11) Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse
12) Sulfite 13) Lupinen 14) Weichtiere



Unsere Buffetvorschläge für Ihre Weihnachtsfeier!

Weihnachtliches Galabuffet 1

Vorspeisen

Gebeizter Lachs⁴ mit Oberskren⁷

Kalter Wildschweinbraten mit Apfel-Dörrzwetschken-Chutney^{10,12}

Wildpastete^{1,3,7} mit Sauce Cumberland

dazu Gebäckkorb (mit Semmel¹ und Kornspitz^{1,6,11})

Suppe

Rindssuppe^{9,10} mit Kaiserschöberln^{1,3,7}

Hauptspeisen

Weihnachtsgansl

Gebratene Schweinsmedaillons in Gorgonzolasauce^{6,7}

Hirschragout^{9,10}

Saltimbocca von der Pute (Salbei, Schinken, Speck)^{6,7}

Salatbuffet

Warmer Krautsalat mit Speck, Blattsalat mit Hausdressing¹⁰

Griechischer Bauernsalat^{7,10}

Beilagen

Rotkraut^{1,12}, Erdäpfelknödel^{1,3}, Basmatireis⁷, Fettucine^{1,3}

Nachspeisen

Lebkuchenmousse^{3,7}, Kastaniencreme⁷ mit Beerenragout

pro Person € 40,50

Die bei unseren Buffetvorschlägen hochgestellten Ziffern kennzeichnen die 14 Hauptallergene, welche bei Allergikern möglicherweise Unverträglichkeitsreaktionen hervorrufen können:

- 1) Glutenhaltiges Getreide 2) Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse 3) Eier von Geflügel und daraus gewonnene Erzeugnisse 4) Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse
5) Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse 6) Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse 7) Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse (einschließlich Laktose)
8) Nüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse 9) Sellerie 10) Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse 11) Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse
12) Sulfite 13) Lupinen 14) Weichtiere



Unsere Buffetvorschläge für Ihre Weihnachtsfeier!

Weihnachtliches Galabuffet 2

Vorspeisen

Gravedlachs⁴ auf Orangen-Karottensalat

Hirschschinken-Carpaccio

Schinkenvariation (Hirsch-, Prosciutto-, Weihnachtsschinken⁷)

dazu Gebäckkorb (mit Semmel¹ und Kornspitz^{1,6,11})

Suppe

Maroniclesuppe^{6,7}

Getrüffelte Erdäpfelsuppe mit Steinpilzen

Hauptspeisen

Weihnachtsgansl oder Ente

Gebratene Schweinsmedaillons in Portwein-Zwetschkensauce

Gebackene Schweinsschnitzlerl in Sesampanier^{1,3,7,11}

Lebkuchen-Wildschweinragout⁹

Salatbuffet

Nizzasalat (Fisolen, Paradeiser, bunter Paprika, Thunfisch, Ei),

Blattsalat mit Hausdressing¹⁰, Griechischer Bauernsalat⁷

Beilagen

Braterdäpfeln, Basmatireis⁷, Preiselbeer-Zimtrotkraut^{1,12}, Briocheserviettenknödeln^{1,3,7}

Nachspeisen

Lebkuchen Tiramisu nach Art des Hauses

Preiselbeer-Schokomousse^{3,7} mit Zimt

pro Person € 40,50

Die bei unseren Buffetvorschlägen hochgestellten Ziffern kennzeichnen die 14 Hauptallergene, welche bei Allergikern möglicherweise Unverträglichkeitsreaktionen hervorrufen können:

- 1) Glutenhaltiges Getreide 2) Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse 3) Eier von Geflügel und daraus gewonnene Erzeugnisse 4) Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse
5) Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse 6) Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse 7) Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse (einschließlich Laktose)
8) Nüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse 9) Sellerie 10) Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse 11) Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse
12) Sulfite 13) Lupinen 14) Weichtiere