

## HEURIGENBUFFET

### Vorspeisen

*Aufstrichvariationen*

*(Liptauer<sup>7,10</sup>, Eiaufstrich<sup>1,4,6,7,10</sup>, Bieraufstrich<sup>9</sup>, Kräuteraufstrich<sup>7,10</sup>)*

*Selchschinkenplatte*

*dazu Gebäckkorb (mit Semmel<sup>1</sup> und Kornspitz<sup>1,6,11</sup>)*

### Suppe

*Klare Rindsuppe<sup>9</sup> mit Frittaten<sup>1,3,7</sup>*

### Hauptspeisen

*Kleine Surschnitzeln<sup>1,3,7</sup>*

*Schinkenfleckerl<sup>1,3,6,7</sup> mit Käse<sup>7</sup> überbacken*

*Schweinsbraten<sup>6,9</sup>*

*Spinat-Schafkäsestrudel<sup>1,3,7</sup> mit kalter Kräutersauce<sup>6,7</sup>*

### Beilagen

*Serviettenknödeln<sup>1,3,7</sup>, Sauerkraut<sup>1</sup>*

### Salatbuffet

*Erdäpfelsalat<sup>9,10</sup>, Paradeissalat<sup>10</sup>, Blattsalat mit Hausdressing<sup>10</sup>*

### Desserts

*Apfelstrudel<sup>1,3</sup>, Topfenstrudel<sup>1,3,7</sup>*

*pro Person € 25,50*

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) Sulfit 13) Lupinen 14) Weichtiere

## NAPOLÉON-BUFFET 1

### Vorspeisen

Mozzarella<sup>7</sup> mit Paradeisern und Basilikumpesto

Roastbeef mit Sauce Cumberland

dazu Gebäckkorb (mit Semmel<sup>1</sup> und Kornspitz<sup>1,6,11</sup>)

### Suppe

Knoblauchcremesuppe<sup>1,6,7</sup> mit Schwarzbrotcroutons<sup>1</sup>

### Hauptspeisen

Rindsbraten in Burgundersauce<sup>9,12</sup>

Feines Schweinsgulasch<sup>7</sup>

Gebackene Hühnerschnitzel<sup>1,3,7</sup>

Gemüsestrudel<sup>1,3,7</sup> mit Kräuterrahm<sup>3,7,10</sup>

### Beilagen

Grillgemüse, Serviettenknödel<sup>1,3,7</sup>, Butternockerl<sup>1,3,7</sup>

### Salatbuffet

Erdäpfelsalat<sup>10</sup>, Paradeissalat, Blattsalat, Hausdressing<sup>10</sup>

### Desserts

Kastaniencreme<sup>7</sup> mit Beerenragout, zweierlei Mousse<sup>3,7</sup>

pro Person € 33,50

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) Sulfit 13) Lupinen 14) Weichtiere

## NAPOLÉON-BUFFET 2

### Vorspeisen

*Wurstsalat mit Emmentaler<sup>7</sup>, Paprika und rotem Zwiebel*

*Matjesfilet auf Apfelrahmsalat<sup>3,7,10</sup>*

*dazu Gebäckkorb (mit Semmel<sup>1</sup> und Kornspitz<sup>1,6,11</sup>)*

### Suppe

*Alt-Wiener Erdäpfelsuppe<sup>6,7</sup>*

### Hauptspeisen

*Altwiener Backfleisch<sup>1,3,7</sup> vom Rostbraten*

*Gekochtes Schulterscherzel<sup>9,10</sup> in steirischer Krensauc<sup>6,7,9,10</sup>*

*Majoranfleisch<sup>1</sup> von der Schweinsschulter*

*Penne<sup>1</sup> mit Ratatouillegemüse*

### Beilagen

*Erdäpfelrösti, Butternockerl<sup>1,3,7</sup>, Gemüsegrösti*

### Salatbuffet

*Erdäpfelsalat<sup>10</sup>, Vogerlsalat, bunter Paprikasalat, Hausdressing<sup>10</sup>*

### Desserts

*Apfelstrudel<sup>1</sup>, Mascarponefnockerl<sup>1,3,7</sup>*

*pro Person € 33,50*

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) Sulfit 13) Lupinen 14) Weichtiere

## NAPOLEON-BUFFET 3

### Vorspeisen

„Napoleon Salat“ (Kirschparadeiser, Blattsalate, Paprika, Gurken, Stangensellerie, kleine Garnelen<sup>2</sup>, Ei und Joghurtdressing<sup>3,7,10</sup>)  
Carpaccio vom gekochten Tafelspitz<sup>9,10</sup> mit Kren und Kernöldressing  
dazu Gebäckkorb (mit Semmel<sup>1</sup> und Kornspitz<sup>1,6,11</sup>)

### Suppe

Französische Zwiebelsuppe mit Käsecroutons<sup>1,3,7</sup>

### Hauptspeisen

Rindsrouladen<sup>9</sup>

Geschmorter Wacholderschweinsbraten<sup>7</sup> vom Schopf

Gebackene Hühnerschnitzeln<sup>1,3,7</sup>

Spinatstrudel<sup>1,3,7</sup> mit Schafkäsesauce<sup>3,7,10</sup>

### Beilagen

Speckfisolen, Serviettenknödel<sup>1,3,7</sup>, Butternockerl<sup>1,3,7</sup>

### Salatbuffet

Erdäpfelsalat<sup>10</sup>, Paradeissalat mit rotem Zwiebel, Blattsalat, Hausdressing<sup>10</sup>

### Desserts

Kastaniencreme<sup>7</sup> mit Beerenragout, Zweierlei Mousse<sup>3,7</sup>,

pro Person € 35,50

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

## **GALABUFFET 1**

### **Vorspeisen**

*Gebeizter Lachs<sup>4</sup> mit Oberskren<sup>7</sup> & Senfsauce  
Pastete mit Sauce Cumberland<sup>10</sup>  
dazu Gebäckkorb (mit Semmel<sup>1</sup> und Kornspitz<sup>1,6,11</sup>)*

### **Suppe**

*Consommé<sup>9,10</sup> vom Rind mit Leberknödel<sup>1,3</sup>, Frittaten<sup>1,3,7</sup> und Grießnockerln<sup>1</sup>*

### **Hauptspeisen**

*Schweinsmedaillons in zarter Rahmsauce<sup>6,7</sup>  
Kalbsbraten  
Warmes Roastbeef  
Gebackene Variation<sup>1,3,7</sup> (Huhn, Schwein, Gemüse)*

### **Beilagen**

*Grillgemüse, Basmatireis<sup>7</sup>, Erdäpfelrösti*

### **Salatbuffet**

*Fisolensalat mit rotem Zwiebel, Paradeissalat<sup>10</sup>,  
Erdäpfelsalat<sup>10</sup>*

### **Desserts**

*Käseplatte<sup>7,8</sup> mit Gebäckkorb (mit Semmel<sup>1</sup> und Kornspitz<sup>1,6,11</sup>)  
Zweierlei Mousse<sup>3,7</sup>  
überbackene Topfenpalatschinken<sup>1,3,7</sup> mit Vanillesauce<sup>7</sup>*

*pro Person € 38,50*

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

## **GALABUFFET 2**

### **Vorspeisen**

*Räucherlachs<sup>4</sup> und Forelle<sup>4</sup> auf Avocado Salat mit  
Zitronendressing<sup>3,7,10</sup>*

*Tafelspitzsülzchen<sup>9,10</sup> mit Kernöl  
dazu Gebäckkorb (mit Semmel<sup>1</sup> und Kornspitz<sup>1,6,11</sup>)*

### **Suppe**

*Rindsbouillon<sup>9,10</sup> mit Kaiserschöberln<sup>1,3</sup>*

### **Hauptspeisen**

*Kalbsgulasch<sup>7</sup>*

*Esterhazyrostbraten<sup>7,9,10</sup>*

*Feines Backhendl<sup>1,3,7</sup>*

*Saltimbocca (Salbei, Schinken, Speck)<sup>6,7</sup>*

### **Beilagen**

*Grillgemüse, Butternockerl<sup>1,3,7</sup>, Rosmarinerdäpfel*

### **Salatbuffet**

*Fisolensalat mit rotem Zwiebel, Paradeissalat<sup>10</sup>,  
Erdäpfelsalat<sup>10</sup>*

### **Desserts**

*Käseplatte<sup>7,8</sup> mit Gebäckkorb (mit Semmel<sup>1</sup> und Kornspitz<sup>1,6,11</sup>)*

*Reisauflauf mit Beerenröster<sup>3,7</sup>*

*Altwiener Kipferlcreme<sup>1,3,7</sup>*

*pro Person € 38,50*

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) Sulfit 13) Lupinen 14) Weichtiere