

## Menü I

\*

Hausgemachte Maultaschensuppe  
(5,90)

\*\*

Gemischter Salatteller  
(5,90)

\*\*\*

Zart gebratene Lendchen vom Haller Landschwein im Speckmantel auf winterlichem  
Gemüse, Kartoffelkrapfen und Pfefferrahmsauce  
(19,90)

\*\*\*\*

Apfelküchle mit Vanilleeis  
(7,50)

ohne Suppe 33,00  
mit Suppe 39,00

## Menü II

\*

Kürbiscrèmesüppchen mit gerösteten Kürbiskernen und steirischem Öl  
(5,90)

\*\*

Ackersalat mit Speckcroutons an Radieschenvinaigrette  
(8,00)

\*\*\*

Knusprig gebratene Ente, an hausgemachten Knödel und Apfelrotkraut  
(22,50)

\*\*\*\*

Zimtparfait mit karamelisierten Zwetschgen  
(8,00)

ohne Suppe 38,50  
mit Suppe 44,50

### Menü III

\*

Curryschaumsüppchen mit gebratener Riesengarnele

(7,50)

\*\*

Ackersalat auf einem Carpaccio von Roter Beete an karamelisiertem Ziegenkäse

(8,50)

Zart gebratener Hirschrücken an Preiselbeere-Cassis-Jus, Whirsingrahm  
und Schupfnudeln

(23,50)

\*\*\*\*

Mousse au Chocolat an geschmorter Ananas

(9,50)

ohne Suppe 41,50

mit Suppe 49,00

### Menü IV Vegetarisch

\*

Kürbiscrèmesüppchen mit gerösteten Kürbiskernen und steirischem Öl

(5,90)

\*\*

Ackersalat auf einem Carpaccio von Roter Beete an karamelisiertem Ziegenkäse

(9,50)

\*\*\*

Hausgemachte Walnuss-Gorgonzola-Ravioli auf karamelisiertem Apfel,  
Waldpilzen und Rieslingsauce

(19,50)

\*\*\*\*

Mousse au Chocolat an geschmorter Ananas

(9,50)

ohne Suppe 39,00

mit Suppe 45,00

## Buffetvorschlag Veranstaltungen und Weihnachtsfeiern ab 30 Personen

### Vorspeisen

- Räucherlachs an Honig-Senf-Sauce
- verschiedene Blatt- und Rohkostsalate mit Kartoffel-, Gurken- und Tomatensalat, Speckwürfel, Croutons, Joghurt- und Hausdressing
  - Tomate/Mozarella
- Maultaschencarpaccio an Tomaten-Paprika-Mousse
  - pikante Fleischbällchen mit hausmacher Senf
- verschiedene Brotspezialitäten mit gesalzener Butter  
(11,50)

### Hauptgänge

- Norwegischer Wildlachs an Champagner-Senf-Sauce  
Beilagen: Petersilienkartöffelchen und Gemüse vom Markt
  - ¼ Ente knusprig gebraten an Rosmarinjus  
Beilagen: Semmelknödel und Apfelrotkraut
- Vegetarisch: Penne an Tomatensugo, Ricotta und Rucola  
(20,50)

### Dessert - in Gläschen serviert -

- Panna Cotta Variation
- Mousse au Chocolat
- Amarettini-Waldbeeren-Quark  
(7,50)

Buffetpreis 39,50