

## Buffet 1

Preis pro Person 21,50 €

### Vorspeisen

Kartoffelsuppe mit Speckwürfel  
Verschiedene Salatvariationen  
(Kraut, Rettich, Kartoffel, Wurst)  
Ochsenmaulsalat, Fleischpflanzerl  
Weißwurst mit Brezen

### Hauptgerichte

Hähnchenbruststreifen  
Schweinekrustenbraten  
Kalbsbraten  
Champignonrahmsauce, Dunkelbiersauce  
dazu Semmelknödel, Butterspätzle  
Gemüse und Blaukraut  
Forellenfilet auf Schrimpsgröstl

### Dessert

Fruchtsalat, Apfelküchle mit Vanilleeis, Rote Grütze

## Buffet 2

Preis pro Person 23,80 €

### Vorspeisen

Verschiedene Salate der Saison

Tomate- Mozzarella

Melone mit Rohschinken

Kartoffelsuppe

### Hauptgerichte

Maishähnchenbrust

Schweinefiletmedaillons in der Kräuterkruste

Zanderfilet auf Rahmsauerkraut

mit Butterspätzle, Reis und Gemüse

### Dessert

Fruchtsalat, Tiramisu, Schokoladenmousse, Apfelstrudel

**Buffet 3**  
**Preis pro Person 26,30€**

**Vorspeisen**

Salate, Tomate- Mozzarella, Parma, Schinkenplatte  
Baguette, Butter und kleine Fischplatte

**Hauptspeisen**

Schweinefilet in der Kräuterkruste  
Rinderlende mit Zwiebeln  
Forellenfilet auf Blattspinat  
Gemüse, Salzkartoffeln,  
hausgemachte Butterspätzle, Kroketten

**Dessert**

Apfelküchle mit Vanilleeis  
Vanilleeis mit heißen Himbeeren

Buffet 4  
kaltes Buffet  
Preis pro Person 10,50 €

Wurstsalat und Fischplatte

Schinken- Käsebrett

Antipasti, Tomate- Mozzarella

Oliven, Melone mit Rohschinken

Verschiedene Salate, Obazder

Butter und Brotvariation

**Buffet 5**  
**Preis pro Person 19,00 €**

**Vorspeisen**

Verschiedene Salatvariationen und Tomate- Mozzarella  
Baguette

**Hauptspeisen**

Putengeschnetzeltes an Champignonrahmsauce  
Schweineschnitzel Wiener Art  
Gebratenes Lachssteak an Zitronen- Senfsauce  
Gemüse, Nudeln, Krokette und hausgemachte  
Butterspätzle

**Dessert**

Tiramisu und Obstsalat

## Buffet 6

Preis pro Person 20,10 €

### Vorspeise am Tisch eingestellt

Obazda, Kräuterfrischkäse, Tomate, Radieschen, Rettich,  
Schmalztöpfe, Laugengebäck und Butter

### Hauptspeisen

Wiener Schnitzel vom Kalb  
abgeschmolzene Maultaschen, Kaspressknödelsuppe,  
Camenbert mit Preiselbeeren, Wurst- und Schweizer,  
Rindfleischsalat, Kartoffelsalat, Blattsalatplatte mit  
gemischtem Salat, Brot und Butter

## Buffet 7

Preis pro Person 25,60 €

### Vorspeise

Salatvariationen, Tomate- Mozzarella, Parma-  
Schinkenplatte, Fischkreation, Brot und Butter  
Hochzeitssuppe

### Hauptspeise

Putengeschnetzeltes an Champignonrahmsauce  
Schweinefiletmedaillons in der Kräuterkruste  
Zwiebelrostbraten  
Schweineschnitzel Wiener Art  
Lachssteak auf Zitronennudeln  
hausgemachte Butterspätzle,  
Kroketten und Gemüse

### Dessert

Schokoladenmousse, Apfelkühle mit Vanilleeis  
und Erdbeere- Mascarponecreme

**Buffet 8**  
**Preis pro Person 22,80 €**

**Vorspeisen**

Salatvariationen und Baguette  
Melone- Rohschinken und Tomate- Mozzarella

**Hauptspeisen**

Schweinefiletmedaillons mit Champignonrahmsauce  
Entenbrust zart rosa gebraten  
mit Blaukraut und Kartoffelknödel  
Lachs auf Zitronennudeln an Senfsauce  
Hausgemachte Käsespatzen mit Röstzwiebeln,  
Kartoffelgratin, Marktgemüse der Saison, Kroketten

**Dessert**

Lebkuchenparfait mit marinierten Zwetschgen,  
Apfelküchle mit Vanilleeis, Cappuccinomousse,  
Kirschstrudel mit Vanillesauce



Buffet 9  
Preis pro Person 25,80 €

Vorspeisen

Salate, Tomate- Mozzarella, Rehschinken  
Melone- Rohschinken  
Räucherlachsterrine  
Tomatenkraftbrühe mit Grießnockerl

Hauptspeisen

Gefülltes Schweinefilet  
Backhändl  
Entenbrust  
Forellenfilet auf Blattspinat und Flusskrebsschwänze  
Petersilienkartoffeln, Butterspätzle, Gemüse  
und Kartoffelknödel

Dessert

Bayrisch Creme, Schokoladenmousse hell & dunkel  
Obstsalat  
Kirschstrudel und Schococheesecake

**Buffet 10**  
**Preis pro Person 23,60 €**

**Vorspeisen**

Verschiedene Salatvariationen, Tomate- Mozzarella,  
Melone- und Rohschinken, Baguette  
Kürbiscremesuppe

**Hauptspeisen**

Schweinekrustenbraten  
Schnitzel Wiener Art von der Pute  
Zanderfilet auf Zitronennudeln an Senfsauce  
Kroketten, Gemüse und Butterspätzle

**Dessert**

Bayrisch Creme, Schokoladenmousse hell & dunkel  
und Obstsalat

Buffet 11  
Preis pro Person 20,10 €

Vorspeisen

Bauernbrot mit Kümmel, Partybrötchen,  
würziger Kräuterquark, Butter  
Schwarzgeräuchertes mit Gurken  
Tafelspitzsülzle mit Radieschenvinaigrette  
Geräuchertes Forellenfilets mit Meerrettichsahne  
Würziger Krautsalat mit Speck  
Frische Blattsalate vom Markt

Hauptgerichte

Ofenfrischer Krustenbraten an Dunkelbiersauce  
Gebratenes Zanderfilet auf geschmortem Wuzelgemüse

Beilagen (3 zur Wahl)

Kartoffelknödel, Butterspätzle, Semmelknödel,  
Kartoffel- Gurkensalat, Bandnudeln, Reis  
Marktgemüse der Saison  
Apfel- Blaukraut, Bayerischkraut

Dessert & Käse

Bayerisch Creme, frischer Obstsalat  
Käse vom Brett mit Radieserl und Traube

Buffet 12  
Preis pro Person 22,90 €

Vorspeisen

Bauernbrot, Partybrötchen,  
würziger Kräuterquark, Butter  
Pikante Fleischpflanzerl  
Bauerngeräuchertes mit Gurken und Kren  
Spanferkelsülze mit marinierten Berglinsen  
Geräuchertes Bachsaiblingsfilets  
mit Apfel- Meerrettichdip  
Marinierte Semmelknödelscheiben in Kräutervinaigrette  
Würziger Krautsalat mit Speck  
Frische Blattsalate vom Markt

Suppen (1 zur Wahl)

Sauerkrautrahmsuppe mit Wallerklößchen  
Rinderkraftbrühe mit Brät- und Leberknödel  
Allgäuer Kartoffelrahmsuppe mit Majoran  
und geräuchertem Wammerl

Hauptgerichte (3 zur Wahl)

Käsespätzle mit Zwiebelschmelze  
Knusprig gegrillte Schweinshaxe  
Allgäuer Roastbeef, rosa gebraten  
Ofenfrischer Krustenbraten in Dunkelbiersauce  
Knusprige bayerische Ente mit glasierten Äpfeln  
Gebratenes Lachsforellenfilet auf Gemüsestreifen

Beilagen (3 zur Wahl)

Kartoffelknödel, Butterspätzle, Semmelknödel,  
Kartoffel- Gurkensalat, Bandnudeln, Reis

Marktgemüse der Saison  
Apfel- Blaukraut, Bayerischkraut

**Desserts & Käse (3 zur Wahl)**

Käse vom Brett mit Radieserl und Trauben  
Obatzda, Bayerisch Creme, Buttermilchcreme,  
Joghurtcreme mit Beerenragout  
frischer Obstsalat, Grießflammerie

Buffet 13  
Pro Person 26,00 €

Vorspeisen

Olivenbrot, Ciabatta, Butter  
Mediterraner Brotaufstrich von Oliven,  
getr. Tomaten & Kräutern  
Antipastisalat mit Balsamico- Marinade  
Melone mit Parmaschinken  
Marinierte Pilze & Oliven  
Carpaccio vom Rind mit Ruccola und Parmesan  
Vitello tonnato mit leichter Thunfischsauce  
Gefüllte Auberginenröllchen mit eingelegtem Schafskäse  
Tomaten- Mozzarella mit Basilikum  
Spaghettinialat mit eingelegten Meeresfrüchten  
Blattsalat der Saison  
Mailänder Nudelsalat mit Salami, Schinken und Kräutern

Suppen (1 zur Wahl)

Fruchtige Tomatensuppe mit Basilikum  
Minestrone

Hauptgerichte (3 zur Wahl)

Piccata von der Putenbrust  
In Kräutern gebratene Lammkeule  
Kalbsroulade  
Ossobucco mit geschmortem Wurzelgemüse  
Saltimbocca von der Maishähnchenbrust mit Pesto  
Spanferkelbraten "Florentiner Art"  
mit Spinat und Mozzarella gefüllt  
Gebratenes Doradenfilet  
Lasagne von Lachs und Zander

mit Kräutern und Parmesan

**Beilagen (3 zur Wahl)**

In Olivenöl und Kräutern gebratenes Gemüse,  
Rosmarinkartoffeln, Gnocchi, Tagliatelle, Penne, Risotto,  
Reis, gebratene Polentaschnitten

**Desserts & Käse (3 zur Wahl)**

Erdbeer- Mascarponecreme, Stracciatellacreme,  
Tiramisu, Cappuccinomousse, Panna Cotta,  
Italienisches Käsebrett mit Trauben und Birnen

Buffet 14  
Preis pro Person 25,90 €

Vorspeisen

Baguette, Olivenbrot, Salzbutter  
Shrimps in Cocktailsauce  
Rücherlachs mit Honig- Senf- Dillsauce  
Marinierte Flusskrebsschwänze mit grünem Spargel  
Geräucherte Barbarie Entenbrust mit Sauce Cumberland  
Roulade von der Maishähnchenbrust  
mit Apfelkompott  
Blattsalate vom Markt

Suppe

Minestrone

Hauptgerichte (3 zur Wahl)

Gefüllte Poulardenbrust  
Geschmorte Lammkeule in Rosmarinjus  
"Coq au vin", Hähnchen in Rotweinsauce  
Rosa gebratenes Entrecôte  
In Kräutern gebratene Kaninchenkeule  
Lachsfilet in Dijon- Senfsauce

Beilagen (3 zur Wahl)

Kräuterreis, hausgemachte Butterspätzle, Kartoffelgratin,  
Ratatouille Gemüse, Marktgemüse der Saison

Desserts & Käse (3 zur Wahl)

Mousse au Chocolate, Creme brûlée, Pralinenmousse,  
Orangencreme mit glacierten Trauben  
Französische Käseauswahl mit Trauben und Walnussbrot



Buffet 15  
Preis pro Person 22,90 €

Vorspeisen

Bauernbrot, Partybrötchen, Butter  
Tafelspitzsülze mit Radieserl  
Geräuchertes Forellenfilet mit Kren  
Eingelegter Schafskäse mit Paprikafillets  
Marinierte Ochsenbrust in Kürbiskernvinaigrette  
Paradeiser (Tomate) mit roten Zwiebeln und Schnittlauch  
Vogerlsalat und Blattsalate der Saison

Suppe

Rindssuppe mit Grießnockerl und Fridatten

Hauptgerichte (3 Gerichte zur Wahl)

Tiroler Gröstl, Kleine Wiener Schnitzel  
Krautfleisch (Szegediner Gulasch)  
Marinierte Backhuhnstücke von Brust und Keule  
Fiakergulasch mit Eier, Wiener Würstl und Essiggurke  
Gekochtes Schulterscherzel oder Tafelspitz mit Kren  
Gebratene Bachforellenfilets in Kräuterviniagrette

Beilagen (3 zur Wahl)

Knödel, Petersilienkartoffeln, Erdäpfelpüree  
Marktgemüse der Saison,  
Grammelköndel auf Specksauerkraut

Desserts & Käse (3 zur Wahl)

Topfen- Palatschinken mit eingelegten Rosinen  
Kirschstrudel mit Rumsauce

Marillenknödel mit Zwetschgenröster  
Käse vom Brett mit Radieserl und Trauben

## Buffet 16

Preis pro Person 25,50 €

### Vorspeisen

Baguette, Partybrötchen, Butter

Melone mit Parmaschinken

Lachs- Waldpilzroulade mit gerösteten Pinienkernen

Antipastisalat in Balsamico- Kräutermarinade

Blattsalate der Saison

Tomaten- Mozzarella mit Balsamicodressing

Gurkensalat mit Dill

Gegrillte Scampispieße

### Hauptspeisen

Allgäuer Roastbeef rosa gebraten

an Rotweinjus und Sauce Bernaise

Gefüllte Hähnchenbrust im Strudelteig

an Cognacrahmsauce

Lasagne von Lachs und Rotbarsch

mit Thymiansauce

hausgemachte Butterspätzle, Gemüse und Risotto

## Dessert & Käse

Schokoladenmousse

Batida de Coco- Mousse

Käsebrett mit Trauben, Birnen und Nüsse

## Buffet 16

Preis pro Person 17,80€

### Vorspeisen

Verschiedene Salatvariationen, Krautsalat, Obazda,  
Kräuterfrischkäse, Tomaten, Radieschen, Rettich,  
Laugengebäck, Butter, Griebenschmalz, Bauernbrot,  
geräuchertes Forellenfilet mit Meerrettichsahne

Räucherlachs mit Thymian- Honig

### Hauptspeisen

Schweineschnitzel Wiener Art

Ofenfrischer Schweinekrustenbraten an Dunkelbiersauce

Lachssteak auf Zitronennudeln an Senfsauce

Gemüse, Pommes, hausgemachte Butterspätzle,

Apfel- Blaukraut und Kartoffelknödel

## Buffet 17

Preis pro Person 28,80€

Suppe und Salat wird serviert

Festtagssuppe

Kleiner gemischter Salatteller an Joghurt- Orangendressing

Hauptgang vom Buffet

Schweinefiletmedaillons an Champignonrahmsauce

Zarter Hirschbraten an Preiselbeersauce

Backhändel

Lachssteak auf Zitronennudeln an Senfsauce,  
hausgemachte Butterspätzle, Marktgemüse der Saison

Blaukraut und Kroketten

Dessert wird serviert

Duett von

Apfelküchle und Eispalatschinken mit Schokoladensauce

---

## Buffet 18

Preis pro Person 22,90€

### Vorspeisen und Suppe vom Buffet

Salatvariation, Melone- Rohschinken, Tomate- Mozzarella  
und Baguette

Kürbiscremesuppe

### Hauptspeisen vom Buffet

Schweinefiletmedaillons mit Champignonrahmsauce

Entenbrust zart rosa gebraten

mit Blaukraut und Kartoffelknödel

Hausgemachte Käsespatzen mit Röstzwiebeln

Lachssteak auf Zitronennudeln an Senfsauce

Kartoffelgratin, Butterspätzle und Marktgemüse der Saison

### Dessert wird serviert

Kleiner Dessertteller

Tiramisu, Apfelküchle mit Vanilleeis, Sahne und Früchte

---

## Buffet 19

Preis pro Person 17,00 €

### Vorspeisen

Verschiedene Salatvariationen und Tomate- Mozzarella  
Baguette

### Hauptspeisen

Putengeschnetzeltes an Champignonrahmsauce  
Schnitzel Wiener Art von der Pute  
Gebratenes Lachssteak an Zitronen- Senfsauce  
Gemüse, Nudeln, Kroketten und hausgemachte  
Butterspätzle

### Dessert

Kuchen vom Gast

---



## Buffet 20

Preis pro Person 20€

### Vorspeisen

Salatvariation und Baguette

Kürbiscremesuppe mit Kürbiskerne

### Hauptspeisen

Schweinefiletmedaillons an Champignonrahmsauce

Entenbrust mit Blaukraut

Lachssteak auf Zitronennudeln an Senfsauce

Käsespatzen mit Röstzwiebeln

Kartoffelknödel, Kroketten und Gemüse

### Nachspeisen

Obstsalat, Apfelküchle mit Vanilleeis

und Schokoladenmousse

---

## Buffet 21

Preis pro Person 23,80€

### Vorspeisen

Salatvariationen und Baguette

Melone- Rohschinken und Tomate- Mozzarella

Flammkuchen mit Gemüse

### Hauptspeisen

Schweinefiletmedaillons an Champignonrahmsauce

Entenbrust mit Blaukraut und Kartoffelknödel

Lachssteak auf Zitronennudeln an Senfsauce

Käsespatzen mit Röstzwiebeln

Kartoffelgratin und Marktgemüse der Saison

### Nachspeisen

Lebkuchenparfait mit marinierten Zwetschgen

Apfelküchel mit Vanilleeis und Cappuccinomousse

---

## Buffet 22

Preis pro Person 26,60€

### Vorspeisen

Salatvariationen, Tomate- Mozzarella, Parma- Schinkenplatte mit Melone, Fischkreation, Antipasti, Brot und Butter

### Hauptspeisen

Putengeschnetzeltes an Champignonrahmsauce

Schweinefiletmedaillons in der Kräuterkruste

Zwiebelrostbraten

Entenbrust zart rosa gebraten an Blaukraut

Lachssteak auf Zitronennudeln an Senfsauce

hausgemachte Butterpspätzle, Kartoffelknödel, Kroketten  
und Gemüse

### Nachspeisen

Apfelküchle mit Vanilleeis und heißen Himbeeren

---

## Buffet 23

Preis pro Person 19,50€

### Vorspeisen

Verschiedene Salatvariationen, Tomate- Mozzarella

Baguette und Butter

Kartoffelcremesuppe mit Speckwürfel

### Hauptspeisen

Hähnchenbruststreifen

Schweinekrustenbraten

Kalbsbraten

Champignonrahmsauce, Dunkelbiersauce

dazu Semmelknödel, hausgemachte Butterspätzle

Gemüse und Blaukraut

Forellenfilet auf Schrimpsgröstl

### Nachspeisen

Fruchtsalat, Apfelküchle mit Vanilleeis und heißen Himbeeren

---

---

