



Menüvorschläge für Hochzeiten, Betriebsfeiern und Veranstaltungen

Vorspeisen

Blattsalate der Jahreszeit mit gedünsteten Zanderfilet, Weißbrot

Blattsalate der Jahreszeit mit gedünsteten Pangasiusfilet, Weißbrot

Blattsalate der Jahreszeit mit gebratener Flugentenbrust, Weißbrot

Blattsalate der Jahreszeit mit Putenstreifen Weißbrot

Blattsalate der Jahreszeit mit Graved- und Räucherlachs Weißbrot

Vorspeisenteller mit eingelegten Balsamicozwiebel, Artischocken, Oliven,
Paprika gefüllt mit Schafkäse, Lachsrose mit Dill-Senfrahm
Mozzarellakugeln mit Pesto und Tomate, Frenchbrot

Galia-Melone mit Serranoschinken und Salatbeuget und Weißbrot

Leberspätzlesuppe

Pfannkuchensuppe

Hauptgänge mit Salatteller plus 1,60€ zu den Hauptspeisen

Rehrückenfilet mit hausgemachte Spätzle, Kartoffelkroketten Pfirsich gefüllt

Wildteller vom Hirsch und Reh mit hausgemachten Spätzlen, Tannenzapfenkroketten gefüllte Pfirsich

Gänsebrust mit Reiberknödel, gefüllten Bratapfel, Blaukraut und Salatteller

Frischer Rehbraten von der Keule

mit hausgemachten Spätzle, Herzoginkartoffeln, Aprikose mit Preiselbeeren gefüllt

Wildschweinbraten von der Keule in eigener Soße mit Semmelknödel,
Tannenzapfenkroketten, gefüllter Preiselbeerpfirsich

Kalbsbraten vom Schlegel in Rahmsoße mit hausgemachten Spätzle

Ofenfrischer Spanferkelbraten in Braumbiersoße mit Knödel, Kartoffeln, Sauerkraut

Fitneßteller mit Kartoffelpuffer, hausgemachte Spätzle, dazu
frische Pfifferlinge „a là creme“ Gemüse der Jahreszeit

Burgunderbraten in Rotweinssoße mit Kartoffelkroketten, hausgemachten
Spätzle, Williamsbirne gefüllt mit Preiselbeeren

 **Zanderfilet in Kräuterbutter gedünstet** mit Salzkartoffeln, kleines Gartengemüse

 **Lachsmittelstückfilet vom Rost auf einer Kräutersoße**

Bandnudeln, kleinen Marktgemüse

Schweinelenochen gegrillt „a lá Creme“ mit frischen Pfifferlinge dazu hausgemachte Spätzle, kleines Marktgemüse

Wiener-Zwiebelrostbraten von der Lende mit Pommes frites, oder Kräuterkartoffeln, kleinem Gartengemüse

Lendensteak mit Gemüse der Jahreszeit, gefüllte Kartoffeltaschen

Grillteller mit verschiedenen Filets dazu Kräuterbutter, kleinem Gartengemüse, Pommes frites

Pfeffersteak mit Kräuterbutter, Röstitaler, Gemüse der Jahreszeit

Schweinefilet auf Ananas dazu Pfefferrahmsoße, Gitterkartoffeln kleines Gemüse

Schweinelenochen gegrillt mit Cognacrahmsoße dazu frisches Gemüse Pommes frites

Schnitzel „Wiener Art“ Pommes frites

Dessert:

Vilstaler-Hof-Weihnachtsdessertteller mit hausgemachtem Lebkuchen-und Christstollenparfait dazu Punschkirschen und frische Früchte

Hausgemachtes Eisparfait mit Fruchtspiegel und frische Früchte

Dessertteller mit Apfelkücherl und Quarkkipferl mit Vanilleeis und Früchte

Heiße Himbeeren mit Vanilleeis und Früchte

Weißes und schwarzes Schokoladenmus mit Kirschwasserschaum und Fruchtauswahl

Eis (2Kugel) mit frischen Früchten und Sahne

Inklusive Preise!