



Tel./Fax 05574/ 78 6 73

Handy: 0699/ 181 019 73

eMail: office@gasthausweingarten.at

täglich ab 10:00 Uhr durchgehend geöffnet

Menüvorschläge

Für Bankette und Gesellschaften mit einheitlichem Menü!

Sehr geehrter Gast,
es freut uns, Ihnen in der Beilage unsere Menüvorschläge
unterbreiten zu dürfen.

- Kinder** sind bei uns herzlich willkommen.
Sie erhalten bis 12 Jahre 50% Ermäßigung.
Wir servieren auch Kinderteller!
- Blumen** Standard oder auch auf Wunsch organisieren wir
Ihnen Ihre Blumendekoration zum Selbstkostenpreis.
- Raucher** Treffen sich bei uns an der Bar,
in einer Geselligen Genieerrunde.
„Darfs ein Kaffee oder Schnapsle dazu sein?“
- Rechnung** Können Sie per Post oder bar bezahlen.
- Bestätigung** Die für uns verbindliche Personenanzahl nehmen wir
bis 11.00 Uhr des betreffenden Tages entgegen.
- Buffets** Unsere Buffetangebote bieten wir für Gesellschaften
ab 30 Personen, bitte haben sie dafür Verständnis!
Buffets unter 30 Peronen bitte erfragen.

3 Gang Menü's

Menü 1

Gemischter Salat

Wienerschnitzel vom Schwein

Pommes Frites

Topfenstrudel

€ 15,90

Menü 2

Grießnockerl Suppe

Truthahnsteak "Madagaskar"

Kroketten

Broccoli mit Mandeln

Nusspalatschinken
mit Schokosauce und Sahne

€ 19,90

Menü 3

Griessnockerl Suppe

Schweinefilet an Champignonrahmsauce

Kroketten und Gemüse der Saison

Apfelstrudel

€ 22,90

4 Gang Menü's

Menü 1

Melone mit Rohschinken

Currycremesuppe

Hühnerbrüstchen im Speckmantel

Gemüsereis

Aprikosen - Sorbet

€ 22,90

Menü 2

Tomaten-Mozzarella

Leberspätzlesuppe

Burgunder Rindsbraten

Butterspätzle

Rotkraut

Heiße Beeren auf Vanille Eis

€ 22,90

4 Gang Menü's

Menü 3

Broccolicremsuppe

Blattsalat Balsamico Dressing

Puten - Curry - Rahmgeschnetztes

Butterreis

Früchte Spieß

Topfennockerln mit Früchtemus

€ 20,90

Menü 4

Schinkenrolle mit Spargel

Mostschaumpuppe

Rinds- und Schweinsfilet an Champignonrahmsauce

Gemüsereigen

Röstinchen

Frischer Fruchtsalat

€ 26,90

4 Gang Menü's

Menü 5

Zanderfilet Kartoffelkruste
auf verschiedenen Blattsalaten

Klare Rindssuppe mit Brättnockerl und Gemüsestreifen

Kalbsfilet an feiner Morchelrahmsauce
Broccoliröschen
Pommes Duchesse

Helles und Dunkles »Mousse au Chocolat«
auf Fruchtspiegel

€ 32,50

Vegi Menü

Tomatencremesuppe

Gemüseteller
mit Spiegelei

Gemischtes Eis mit Sahne

€ 15,90

5 Gang Menü's

Menü 1

Melone mit Rohschinken

Currycremesuppe

Gebratenes Zanderfilet
auf Salat-bouquet, mit Balsamicodressing

Schweinefilet im Speckmantel
Pommes Duchesse und Gemüsebeilage

Aprikosen - Sorbet mit Prosecco

€ 33,50

Menü 2

Klare Bouillon mit Gemüsestreifen

Nüsslisalat „Bauern Art“

Lammfilet „Rosmarien“
auf bunten Nudeln

Lachsforellensteak mit Dillsauce
dazu Wildreis und glacierte Karotten

Dreierlei Sorbet
auf Fruchtsaucenspiegel und Frischen Früchten

€ 35,50

Buffets (ab 30 Personen)

Kalt - Warmes - Buffet I

Vorspeisen:

- Melone mit Rohschinken
- gefüllte Schinkenröllchen mit Spargel
- warme Schinkengipferl

Suppe Wahlweise: (1 Suppe auswählen)

- Boullion mit Einlage
(Leberspätzle, Brätspätzle, Frittatensuppe)
- Brätnockerl mit Gemüsestreifen
- Broccolicremesuppe
- Mostschaumsuppe
- Kürbiscremesuppe

Salate:

- 6 Sorten Saisonsalate mit 2 verschiedenen Dressings

Bratenbuffet:

- Kleine Wiener Schnitzel
- Beinschinken
- Gefüllter Putenbraten

Beilagen:

- Petersilienkartoffeln, Kräuterreis, Rahmkohlrabigemüse, Bayrisch-Kraut

Dessert:

- Warmer Topfen-Marillen-Strudel, Frischer Fruchtsalat

Brot:

- Brot in verschiedenen Variationen

Preis / Pers. €
24,90

Kalt - Warmes - Buffet II

Vorspeisen:

- Tomaten Mozzarella
- Geräucherter Forellenfilet mit Sahnekren
- Kaltes Roastbeef mit Ruccola und Parmesan

Suppe Wahlweise: (1 Suppe auswählen)

- Boullion mit Einlage
(Leberspätzle, Brätspätzle, Frittatensuppe)
- Brätlockerl mit Gemüsestreifen
- Broccolicremesuppe
- Mostschaumsuppe
- Kürbiscremesuppe

Salate:

- 6 Sorten Saisonsalate mit 2 verschiedenen Dressings

Bratenbuffet:

- Kleine Wiener Schnitzel
- Hühnchenbrüstchen im Speck- Salbei- Mantel
- Burgunder Rindsbraten

Beilagen:

- Petersilienkartoffeln, Spätzle, Glac. Karotten, Blaukraut

Dessert:

- Warmer Apfelstrudel mit Vanillesauce, kleine Fruchttörtchen

Käse:

- Vlb. Käsespezialitäten vom Brett mit Früchten garniert

Brot:

- Brot in verschiedenen Variationen

Preis / Pers. €
ohne Käsespezialitäten 25,90
mit Käsespezialitäten 29,90