

# S'kalte Buffet

## Kalt

Schweinsbraten vom Schopf  
Hausgesurtes Brat'l  
Gebackene Henderl  
Gefüllte Eier  
Erdäpfelkas  
Gebackene Schweinsschnitzerl  
Schinkenplatte  
Wurstvariation  
Haussulz mit Kernöl

## Salate

Tomatensalat (nach Saison)  
Erdäpfelsalat von Eferdinger Landl-Erdäpfel  
Karottensalat  
Gurkensalat

## Dessert

Hausgemachte Mehlspeise

## Gebäck

Bauernbrot  
Ofenfrisches Gebäck

# Wirtshaus Buffet

## Kalt

Gebratener Schweinsschopf  
Backhenderl  
Schinkenröllchen gefüllt  
Speck-, Wurst-, Schinkenplatte  
Topfenkas, Liptauer

## Salate

Erdäpfelsalat  
Verschiedene Salate der Saison

## Käse

G'schmackiger Erdäpfelkas  
Österreichische Käseplatte

## Dessert

Rosinengugelhupf  
Topfen-Grieß-Auflauf

## Gebäck

Bauembrot  
Ofenfrisches Gebäck

## Warme Speisen

Rindsuppe mit Frittaten  
Schweinsschopfbraten  
Wiener Schnitzel vom Schwein  
Innviertler Knödel auf Sauerkraut  
Knödel und Erdäpfel, Hausgemachte Blunzen mit Stöckelkraut  
A,C,F,G,L,M,O,H

# Oberthanner Bauernpfandl

Sur- und Schweinsbraten

Innviertler Grammelknödel

Bratwurst'l

Hausgeselchter Schweinsbauch

Warmer Krautsalat

oder

Stöckelkraut

Eferdinger Landl Erdäpfel

Hausgemachte Blunz'n

Semmelknödel

# Italienisches Buffet

## Kalt

Mozzarella mit Tomaten und hausgemachtem Pesto  
Prosciutto mit Melone und Parmesan  
Räucherlachs und marinierte Meeresfrüchte mit Knofi  
Gegrilltes und mariniertes Gemüse

## Salate

Verschiedene Rohkostsalate der Saison  
Shrimpscocktail mit Zitrusfrüchten

## Käse

Ausgewähltes Sortiment an Italienischen Käsen

## Dessert

Frischer Fruchtsalat  
Hausgemachtes Tiramisu  
Panna cotta mit Himbeersauce

## Gebäck

Weißbrot  
Vollkorngebäck  
Ciabatta

## Warmes

Saltimbocca a la romana mit Weißweinsauce und Pasta  
Piccata milanese vom Truthahn mit Tomatenspaghetti  
Klassische Lasagne al forno  
Penne mit Kräuterpesto

# Klassisches Buffet

## Kalt

Variation vom Schweinsfilet  
Englisches Roastbeef  
Innviertler Rohschinken mit Melone  
Zweierlei vom Lachs

## Salate

Geflügelsalat mit Ananas  
Shrimpscocktail mit Zitrusfrüchten  
Verschiedene Salate der Saison

## Käse

Österreichisches Käsebrett

## Dessert

Schokolademousse  
Frischer Fruchtsalat  
Rosinengugelhupf

## Gut sortiertes Brotkörberl

## Warmes

Knoblauchcremesuppe mit Croutons  
Kleine gebackene Schnitzerl von der Pute  
dazu Petersilerdäpfel  
Schweinsfilet in Cognacrahmsauce  
Buntes Gemüse der Saison  
Gegrilltes Lachsfilet  
Zapfenkroketten

# BUFFETS

## Preisübersicht

S'kalte Buffet	€ 13,90
Wirtshaus Buffet	€ 21,90
Oberthanner Bauernpfandl	€ 13,90
Italienisches Buffet	€ 27,60
Klassisches Büffet	€ 27,90

## Bestellung

Die Bestellung eines Buffets soll mindestens  
10 Tage vor dem gewünschten Termin erfolgen.

## Gesamtpreis

Der Gesamtpreis für das gewünschte Buffet ergibt sich  
aus der Personenanzahl laut Vorbestellung multipliziert  
mit dem Buffetpreis

## Verrechnung

Bei allen Buffets verrechnen wir jeweils den Gesamtpreis  
unabhängig von der eventuellen Verringerung der  
Personenanzahl bei der Veranstaltung.

## Wünsche

Wir verwirklichen individuelle Wünsche und beraten Sie gerne!