



Unsere Vorschläge für Ihr Festmenü

Nur in Absprache mit uns möglich!!

Vorspeisen

Die Klassiker:

- Melone mit Innviertler Schinkenspeck €5,70
- Tafelspitzsuzl mit Paprika-Vinaigrette €4,70
- Mozzarella mit Tomaten und Basilikumpesto €5,70
- Verschiedene Aufstriche: Liptauer €3,60/Person
 - Thunfisch
 - Kernöl
 - Erdäpfelkas
 - Schinken

Verschiedene Salate:

- Gebratene Hühnerbruststreifen auf Blattsalat €6,20
- Oberthanner Salat mit Speckkrustel und gebratene Erdäpfelwürfel €6,20
- Blattsalate mit Kernöl, dazu gebratene Pilze und Schwarzbrotwürfel €6,20
- Grammelknödelsalat mit Kernöl €6,20

Die Suppen:

- Klare Rindsuppe mit Einlage: Frittaten, Leberknödel, Grießnockerl, Nudeln, Kaiserschöberl, Frittatenroulade, Wiener Suppentopf

Je nach Suppe €3,30 – 5,50

- Klare Gemüsesuppe mit Zucchiniperlen €3,40
- Gebundene Suppen: Brokkoli, Knoblauch, Sellerie, Tomaten, Frühlingsgemüse, Erdäpfel-Lauch, Spargel, Kürbis
Je nach Suppe €3,50 – 4,50

Die andere Art der Vorspeisen:

- Brandteigschwan mit Kräutergervais gefüllt €6,00
- Schaumröllchen mit Schinkenmousse €6,00
- Palatschinkenröllchen mit Räucherlachs (Lachs-Crespelle) €6,50
- Eierschwammerlterrine mit Kresse €6,50

Die Hauptgerichte

Die Klassiker:

- Wiener Schnitzel vom Schwein mit Reis, Erdäpfel und Salat €10,50
- Cordon bleu von der Pute mit Reis, Erdäpfel und Salat €12,20
- Gespickter Rinderbraten in Rotweinsauce, dazu Serviettenknödel und Salat €13,00
- Gerollter Kalbsbraten mit Reis, Erdäpfel und Salat €17,00
- Schweinsbraten mit Semmelknödel und Krautsalat €10,60

Vom Geflügel:

- Truthahnschnitzel Natur mit Pilzen, dazu Serviettenknödel und Salat €12,00
- Putensteak mit Kräutersauce, dazu Brokkoli und Kroketten €11,50
- Putenspieß mit Speck zwischen Pommes frites und Gemüse €11,60
- Gebratene Hühnerbrust mit Kräuterbutter, dazu Gemüse und Thymianrisotto €11,50
- Gefüllte Hühnerbrust
mit Tomaten, Mozzarella und Basilikumpesto
mit Kräuterbutter und Schinkenwürfel €12,50
mit Schinkenspeck und Salbei
- Hühner-Garnelen-Spieß mit Rollgerste und Kirschtomaten €14,70
- Gebratene Hühnerbrust auf Blattspinat mit Gorgonzolasauce (od. andere),
dazu Erdäpfelrösti €12,70
- Rosa gebratene Entenbrust mit Kürbisgemüse und Erdäpfelgratin €18,00

Vom Schwein:

- Schweinsfilet im Speckmantel mit Knoblauchsauce, dazu Brokkoliröschen
und Erdäpfelrösti €17,50
- Schweinsrose auf Ratatouille mit Basmatireis €12,80
- Schweinsfilet in Cognacrahmsauce,
dazu Herzoginerdäpfel und Saisongemüse €18,00
- Naturschnitzel mit Champignons, dazu Reis, Brokkoli und Salat €12,00

Aus Meer und Fluss:

- Gebratenes Zanderfilet mit Knoblauch, dazu Erdäpfel und Salat €15,20
- Lachsforellenfilet mit Zitronenbutter, dazu Petersilerdäpfel und Salat €16,00
- Forellenfilet auf Wurzelgemüse mit Fisch-Obers-Sauce, dazu Eferdinger-Landl
Erdäpfel €16,00
- Zanderfilet in Weißweinsauce, dazu Kräuterrösti und Brokkoli €16,90
- Gegrilltes Lachssteak mit Kurkumasauce, dazu Bio-Bandnudeln und
Kirschtomaten €16,50

Wildgerichte:

- Wildragout mit Semmelknödel und Blaukraut €12,90
- Rehbraten mit Kroketten und Blaukraut €17,70
- Gespickter Hirschbraten mit Speck-Serviettenknödel und Blaukraut €17,20
- Rosa gebratener Wildschweinerücken auf Portweinsauce, dazu Pommes Williams und Brokkoli €17,70
- Gegrillte Hirschsteaks auf Wacholderrahmsauce mit Speckbohnen und Schupfnudeln €19,90

Vegetarisch:

- Einkornrisotto mit gebratenen Pilzen, Schafkäse und Jungzwiebel €10,20
- Gemüsebratling mit Kräutersauce, Landl-Erdäpfel und Blattsalat €10,2
- Farfalle mit Basilikumpesto €8,90
- Tagliatelle mit Obersauce und Räucherlachsstücken €12,50
- Krautfleckerl mit Salat €8,20

Zum süßen Schluss:

- Topfen-Grieß-Auflauf mit Himbeersauce €5,80
- Joghurtterrine mit frischer Fruchtsauce €5,80
- Baiser mit Vanilleeis und Schlagobers €5,80
- Frischer Fruchtsalat €5,50
- Schokolademousse mit frischen Früchten €5,80
- Mohnauflauf mit Vanilleeis und Himbeersauce €5,80
- Eispalatschinke mit Schokoladesauce und Obers €5,80
- Topfenockerl auf Zwetschkenröster €5,80

oder

Ein gut ausgesuchtes Käsebrett von österreichischen Käsen mit Obst und Nüssen
(Der Preis richtet sich nach Auswahl und Marktpreis)

Da Sie es nun geschafft haben, sich durch unsere Vorschläge zu gustieren, möchten wir natürlich darauf hinweisen, dass Ihr persönlicher Wunsch auf jeden Fall an 1. Stelle steht und wir Sie diesbezüglich gerne beraten.

Karin und Christian Hofwimmer

