

# Vorschläge zur Zusammenstellung eines Menues oder Buffets

## Vorspeisen

- Tiroler Speck und Kaminwurz'n mit Kren, Peperoni, Silberzwiebeln und Gurke
- Hirschschinkene mit Honigmelone
- Geräuchertes Forellenfilet mit Preiselbeersahne, Salatgarnitur
- Lachsrollchen in Crespelle, Salatgarnitur
- Schlutzkrapfen mit Butter und Parmesan, Salatgarnitur
- Antipastiauswahl mit Salatgarnitur

## Suppen

- Klare Rindsbouillon mit Frittaten, Nudeln, Speckknödel, Griesnocken oder Preßknödel
- Steinpilzcremesuppe mit Sahne und Croutons
- Kürbiscremesuppe mit steirischem Kernöl und gerösteten Kernen
- Gurkenrahmsuppe mit Weißwein

## Hauptspeisen

- Schweinsbraten in Dunkelbiersoße, Semmel- + Kartoffelknödel, Krautsalat
- Almochsengulasch aus dem Kaisertal, Butternudeln und Salat
- Gekochte Ochsenbrust oder Tafelspitz in Merrettichsoße, grüne Nudeln und Salat
- Hirschgulasch oder Gamsbraten in Wacholderrahm, Semmelknödel und Apfelblaukraut
- Rehragout in Hagebuttensoße, Butterspätzle und Kohlsprossen
- Hirschspieße mit Rosmarinpolenta und Salat
- Wildschweinbraten, Semmel- + Kartoffelknödel, Krautsalat
- Lammbraten mit Kartoffelgratin und grünen Bohnen
- Böfflamott (Boeuf à la mode) mit Semmelknödel und Salat
- Rumpsteak vom Almochsen mit Pfefferrahmsoße, Röstkartoffeln und Salat
- Holzfällersteak mit Kräuterbutter, Maiskolben, Röstkartoffeln und Salat
- Bauernschmaus mit Röstkartoffeln und Kraut
- Putengeschnetzeltes in pikantem Curryrahm mit Jasminreis und Salat
- Gänsekeulen mit Bratapfel, Kartoffelknödeln und Apfelblaukraut (im Winter)

## Nachspeisen

- Käseauswahl mit Früchten der Saison
- Bayerische Creme mit Himbeeren und Marillensoße
- Mousse au chocolat
- Topfensahnecreme mit Sauerkirschen
- Marillknödel mit brauner Butter und Semmelbröseln
- Kaiserschmarrn mit Preiselbeeren (z. B. große Pfanne für alle)

***Beachten Sie auch unsere Saisonangebote auf der homepage unter „Aktuelles“***