

# Speisenvorschläge für Ihre Feier



## Suppen

Leberspätzlesuppe  
Kürbiscremesuppe mit gerösteten Sonnenblumenkernen  
Petersilienwurzelsuppe mit Buttercroutons  
Tomatensuppe mit Sahnehaube und Croutons  
Lauchcremesuppe mit Croutons  
Zucchini-cremesuppe  
Knoblauch-Sauerrahmsuppe  
Französische Zwiebelsuppe mit Käsecrouton  
Karottencremesuppe mit gerösteten Sonnenblumenkernen  
Brokkolicremsuppe mit Mandelblättchen  
Indische Hühnersuppe mit Reis

## Vorspeisen

Kleiner gemischter Beilagensalat  
Gebackene Champignons mit Remouladensauce und Salatbouquet  
Räucherlachs mit Kräuter-Creme fraiche, Salatgarnitur und Baguette  
Gebackene Tintenfischringe mit Knoblauchdip, Salatbeilage und Baguette  
Paniertes Hirtenkäse mit Knoblauchdip, Salatbeilage und Baguette  
Gebackene Mozzarella-Sticks mit Asia-Dip, Salatbeilage und Baguette  
Gebratene Schinken-Mozzarella-Röllchen mit Salatbeilage und Baguette  
Hausgeräucherter Victoriabarsch mit Kräuterdip und Salat  
Putenmedaillons mit Zucchini, Tomate und Käse überbacken, Knoblauchdip und Salatbeilage

## Hauptgänge:

**Wir empfehlen maximal 3 Gerichte zur Auswahl, da sonst die Zeit in der alle Gäste ihr Essen bekommen zu lang wird.**

## vom Schweinerücken...

Paniertes Schweineschnitzel "Wiener Art" mit Pommes und Salat

Gebratene Schweinelendchen überbacken mit Tomate, Zucchini und Käse,  
serviert auf Knoblauch-Thymianjus mit Röstlinchen

Gebratene Schweinelendchen "Holzfäller Art", mit gerösteten Champignons,  
Speck und Zwiebeln, dazu servieren wir Bratkartoffeln

Gebratene Schweinelendchen "Zigeuner Art", in scharfer Soße mit frischem  
Paprika, Champignons, Speck und Zwiebeln, dazu Pommes frites

"Cordon bleu" vom Schwein mit Preiselbeeren, Pommes frites

Schwabenteller  
Schweinelendchen in Champignonrahmsoße, mit hausgemachte Käsespätzle  
und Röstzwiebeln

Kassler Nackensteak mit hausgemachter Kräuterbutter, Rosenkohl und gebackene Kartoffelspalten  
mit Kräutersauerrahm

Schweinelendchen in Käse –Eihülle gebacken,  
serviert auf geschwenkten Bandnudeln mit Tomatensoße

Schweinelendchen „ou four“  
überbacken mit feinem Putenragout und Gouda, serviert mit  
knackigem Gemüse und Kartoffelkroketten

Schweinelendchen "Hawaii" mit Ananas und Käse überbacken, auf Currysoße  
mit Pommes

Gyros-Teller  
Geschnetzelte Schweinelende nach Gyros-Art gewürzt, Tsatsiki, Krautsalat, Peperoni,  
Tomaten-Reis und Pommes frites

### **vom Schweinefilet**

Schweinefilet auf Pfefferrahmsoße serviert mit  
buntem Gemüse und Kartoffel-Lauchstrudel

Schweinefilet-Medaillons „Strindberg“  
mit einer Dijon-Senfkruste, Rahmsoße, buntes Gemüse und Röstinchen

Schweinefilet auf Waldpilz-Rahmsoße, mit buntem Gemüse und Röstinchen

Schweinefilet „Gärtnerin“ mit Gemüse gefüllt, auf Madeira-Rahmsoße  
serviert mit hausgemachte Spätzle

Schweinefilet im ganzen heiß geräuchert auf grüner Pfefferrahmsoße,  
dazu buntes Gemüse und Kartoffelgratin

Schweinefilet im Blätterteigmantel mit Waldpilz-Zwiebelfüllung auf Madeira-  
Rahmsoße mit buntem Gemüse und Herzogin-Kartoffeln

„Jäger-Spieß“ von Schweinefiletmedaillons auf  
Champignonrahmsoße mit Röstinchen und Salatbeilage

### **von der Rinderlende/Entrecote...**

Saftig rosa gebratenes Rinderlendensteak, mit Röstzwiebeln und knusprigen  
Bratkartoffeln

Rinderlendensteak "Strindberg" mit Zwiebel-Senfkruste dazu buntes Gemüse  
und Kartoffelkroketten

Saftig rosa gebratenes Entrecote`-Steak mit hausgemachter Kräuterbutter,  
Ofenkartoffel mit Kräutersauerrahm und Salat

### **von der Pute...**

Geschnetzeltes von der Pute in einer pikanten Ananas- Currysoße mit gebuttertem Mandelreis

Pute „Asia“ in pikanter Soße mit knackigem Gemüse und Reis

Pute „Thai“ in scharfer Kokosmilch-Rahmsoße, mit knackigem Gemüse und Reis

Gebratene Putenmedaillons mit Zucchini, Tomate und Käse überbacken, serviert auf Thymian-Knoblauchjus mit Röstlinchen

Putenspieß „Asia“ auf pikanter Soße mit Basmatireis und Salatbeilage

### **gemischt...**

Grillteller von Rind, Schwein und Pute, mit Kräuterbutter, Würstl, Speck, grüne Bohnen und Pommes frites

Büchelsteiner Pfandel

Je ein Schweine- und Rinderlendensteak auf angeschwenktem Gemüse, mit Champignons, hausgemachte Spätzle und Rahmsoße

### **Fisch...**

Knusprig gebratenes Zanderfilet mit angeschwitzten Tomaten und Zwiebeln, dazu Brokkoliröschen und Salzkartoffeln

Geschwenkte Bandnudeln in WeißweinsöÙe, mit gebratenen Lachsstückchen

Gebratenes Lachsfilet mit SoÙe Hollandaise, grüner Spargel und Petersilienkartoffeln

Gebratenes Filet vom Victoriabarsch, mediterran gewürzt, serviert auf Ratatouille-gemüse und Kräuterreis

Gebratene Regenbogenforelle mit zerlassener Butter und Petersilienkartoffeln

Im Kartoffelmantel gebackenes Schollenfilet mit Dijon-SenfsoÙe und Salatbeilage

Gebratenes Lachsfilet mit Dijon-Senfkruste auf Zwiebel-WeißweinsöÙe, dazu zarter Brokkoli und Petersilienkartoffeln

Im ganzen gebratene Dorade „mediterran“ auf gebackenen Kartoffeln mit Röstgemüse

Geschwenkte Bandnudeln in WeißweinsöÙe, mit knackigem Gemüse und 2 GarnelenspieÙen

## **Braten...**

Spanferkelbraten frisch aus dem Backofen, auf Dunkelbiersoße, mit Kartoffelknödel und gemischter Salat

„Bauernschmankerl“

Kalbs-, Schweins- und Surbraten mit Grillwürstl und Speck, serviert auf Sauerkraut mit Dunkelbiersoße und Kartoffelknödel

Kalbsrahmbraten mit buntem Gemüse und Röstinchen

Schweinsbraten in Dunkelbiersoße, mit Kartoffelknödel und Salat

Hirschbraten in Rotweinssoße mit Blaukraut und hausgemachte Butterspätzle

Burgunderbraten vom Rind mit Blaukraut und Spätzle

Sauerbraten vom Rind, mit Rosinen-Mandelsoße und Kartoffelknödel

Surbraten (Kassler) auf Dunkelbiersoße mit Sauerkraut und Kartoffelknödel

¼ knusprige Ente auf Pflaumenbrandssoße, Blaukraut und Kartoffelknödel

Desserts:

Vanilleeis mit Sahne und heißen Himbeeren ( 2 Kugeln)

Gebackene Apfelkücherl im Weinteig, mit Vanilleeis und Sahne

Warmer Apfelstrudel mit Vanilleeis und Sahne

Heiße Zwetschgen in Rotwein, mit Walnußeis (2 Kugeln) und Sahne

weitere Auswahl von unserer Eiskarte

**Reind`l –Essen für mind. 2 Personen**

**Preis je Person: 8,90 Euro**

Kalbs-, Sur- und Schweinsbraten mit Würstl, Sauerkraut, Kartoffel-, Semmel- und Böhmisches Knödel, dazu deftige Dunkelbiersoße

## **Büffet:**

Verschiedene Auswahl und Themen nach Absprache  
Personenzahl ab ca.30 Personen