

Menüs und Angebote

Bitte beachten Sie, dass bei einem Gesamtbetrag **unter 300,00Ö** eine Lieferpauschale von **15,00Ö** anfällt.

(ab 10 Personen)

Variante 1

Vorspeise:

Schinkenröllchen mit Sauce Hollandaise überbacken

Hauptgang:

Jägerschnitzel und Rindergeschnetzeltes in Pfefferrahmsoße,

Beilage:

Kroketten, Semmelknödel und Blattsalat mit Joghurt- oder Balsamicodressing

Pro Person: Ö14,90 (zuzüglich MwSt)

Variante 2

Hauptgang:

Putensteak überbacken mit Schafskäse oder Tomate-Mozzarella

Cognacbraten (Schweinekamm pikant eingelegt)

Beilagen:

Rosmarinkartoffeln, Kroketten

Preis pro Person : Ö11,90 (zuzüglich MwSt)

Variante 3

Hauptgang:

Pfälzer Rollbraten (gefüllt mit Zwiebeln und Petersilie) mit einer Bratensoße

Beilagen:

Spätzle, Kroketten und Gemüseplatte mit Sauce Hollandaise überbacken

Preis pro Person: Ö11,90 (zuzüglich MwSt)

(ab 10 Personen)

Variante 4

Hauptgang:

Zarter Rinderbraten in Burgundersoße

Beilagen:

Spätzle und hausgemachte Semmelknödel und Prinzessbohnen mit feinen Speckstückchen

Preis pro Person: Ö12,90 (zuzüglich MwSt)

Variante 5

Hauptgang:

Spießbraten mit Zwiebelgemüse oder Knoblauchsoße

Beilage:

Mit Rosmarinkartoffeln und Krautsalat

Preis pro Person: Ö11,90 (zuzüglich MwSt)

Variante 6

Hauptgang:

Rinderrouladen mit Bratensoße

Zwiebelsteak (vom Schweinekamm) mit gedünsteten Zwiebeln

Beilagen:

Spätzle und Kroketten, Blattsalat mit Joghurt- oder Balsamicodressing

Preis pro Person: Ö13,90 (zuzüglich MwSt)

(ab 15 Personen)

Variante 7

Vorspeise:

Gefüllte Champignons mit ofenfrischem Ciabattabrot

Hauptgang:

*Schweineschnitzel nach Wiener Art,
gefüllte Putenröllchen mit Rahmsauce,
Rinderschmorbraten in Burgundersauce*

Beilage:

Kroketten, Spätzle, Semmelknödel und Gemüseplatte mit Sauce Hollandaise überbacken

Preis pro Person: Ö15,90 (zuzüglich MwSt)

Variante 8

Hauptgang:

Hähnchenschlegel, Frikadellen, panierte Schweineschnitzel

Beilage:

Bratkartoffeln und Krautsalat

Preis pro Person: Ö9,90 (zuzüglich MwSt)

Variante 9

Pfälzer Schlemmerplatte

Leberknödel mit Dörrfleisch-Zwiebel-Soße

Bratwurst

Saumagen

Mit Sauerkraut und hausgemachtem Kartoffelpüree

Preis pro Person: Ö12,90 (zuzüglich MwSt)

Menü

(ab 25 Personen)

Variante 10

Vorspeise:

Gefüllte Champignons

Antipastiplatte

Kalte Fischplatte

Tomaten-Mozzarella-Platte

hierzu ofenfrisches Ciabattabrot

Hauptgericht:

Schweinelende in Champignon-Rahmsauce

zarter Rinderbraten in Burgundersauce

Hähnchenbrustfilet in Curryrahmsauce

-

Beilagen:

hausgemachte Semmelknödel, Spätzle, Kroketten

Gemüseplatte mit Sauce Hollandaise überbacken,

Salatbuffet mit verschiedenen Dressings

Dessert:

Tiramisu

Panna Cotta auf roter Grütze

Preis pro Person: Ö21,90 (zuzüglich MwSt)

Menü
(ab 40 Personen)

Variante 11

Vorspeise:

gemischte Antipastiplatte

Schinken-Melonen Platte

gefüllte Champignons (warm)

gegrillte Peperoni (warm)

gemischte Salami und Schinkenplatte mit Butterrose

kalte Fischplatte mit Sahnemeerrettich

Hauptgericht:

Hähnchenbrustfilet in Orangensoße

zarter Rinderschmorbraten in Burgundersoße

Schweinelende in Champignon-Rahmsoße

panierte Schweineschnitzel

Beilagen:

hausgemachte Semmelknödel, Gemüsereis, Spätzle, gedünstete Gemüseplatte (auf Wunsch mit Sauce Hollandaise überbacken), Salatbuffet mit verschiedenen Dressings

Dessert:

Schoko- Mousse, Panna Cotta auf roter Grütze, Tiramisu, Obstsalat aus frischen Früchten

und

Preis pro Person: Ö24,90 (zuzüglich MwSt)