



## **Menü 1**

Klare Tomatensuppe mit Basilikumnockerl

\*\*\*

Maishähnchenbrust mit Kräutern und Gemüse gefüllt  
auf Frischkäsesoße und Kartoffelgnocchi

\*\*\*

Panna cotta Stracciatella

24,90

## **Menü 2**

Kürbisrahmsuppe

\*\*\*

Wiener Siedfleisch mit Meerrettichsoße,  
Vichykarotten und Schwenkkartoffeln

\*\*\*

Bayerisch' Crème mit Erdbeermark

26,90

## **Menü 3**

Lachs mit Reiberdatschi, Orangen-Basilikumsoße  
und Salatstrauß

\*\*\*

Medaillons vom Schweinefilet  
mit Rahmschwammerl und Semmelknödeln

\*\*\*

Mousse au chocolat

29,50

1000,00 Euro Mindestumsatz bis 20 Personen, 1200,00 Euro ab 20 Personen



#### **Menü 4**

Glasnudelsalat mit marinierten Scampi

\*\*\*

Thailändisches Curry mit Putenstreifen,  
Wokgemüse und Basmatireis

\*\*\*

Kokosnusscrème mit Mango

31,90

#### **Menü 5**

Feldsalat mit gebratenen Schwammerln

\*\*\*

Gebratene Entenbrust auf Dörrobstsoße  
mit Cassisblaukraut und gerösteten Knödeln

\*\*\*

Topfenschaum mit Kirschen

34,50

#### **Menü 6**

Vitello tonnato

\*\*\*

Barolobraten vom Rind mit Wurzelgemüse  
und Kartoffelgratin

\*\*\*

Orangen-Tiramisu

37,00

1000,00 Euro Mindestumsatz bis 20 Personen, 1200,00 Euro ab 20 Personen

### **Fischgerichte:**

Gebratenes Lachsfilet auf Zitronennudeln  
mit Paprikachutney

Ragout von Edelfischen mit Pommery-Senfsoße, Lauchgemüse  
und Wildreisplätzchen

Gebratenes Kabeljaufilet auf Ratatouillegemüse  
und Oliven-Kartoffelpüree

### **Vegetarisches:**

Gebratenes Gemüse mit Parmesan und Rosmarinkartoffeln

Thailändisches Gemüsecurry mit Basmatireis

Gebratene Auberginen und Kartoffelscheiben  
mit Tomatensoße und Fetakäse

1000,00 Euro Mindestumsatz bis 20 Personen, 1200,00 Euro ab 20 Personen

---

# Büffets

## Für G'schleckerte

Baguette

Mariniertes Wurzelgemüse mit Schnittlauchrahm

Salat von grünen Bohnen mit Südtiroler Speck

Schwammerlsalat mit Allgäuer Bergkäse

Entenbrustspieß mit Ingwerkruste und Kürbis

Marinierte Lachsforelle mit Himbeerdressing und Avocado

Gebratenes Kalbsmaiserl mit Linsen-Vinaigrette und getrockneten  
Tomaten

\*\*

Burgunderfleisch mit Schmorgemüse, Speck, Schwammerln  
und Kartoffelgratin

Gebratenes Zanderfilet auf Zitronen-Rahmkraut und Schwenkkartoffeln

\*\*

Bayerisch Crème mit Erdbeermark

Schokoladenkuchen mit Kirschen

Frische Früchte der Saison

48,50 Euro

pro Person

1000,00 Euro Mindestumsatz bis 20 Personen, 1200,00 Euro ab 20 Personen

---

---

# Büffets

## Himmel der Bayern

Baguette

Mariniertes Wurzelgemüse mit Schnittlauchrahm

Schwammerltorte mit roter Zwiebelmarmelade

Rosa gebratene Entenbrust mit Birnenschutney und Preiselbeeren

Filet und Tartar von der geräucherten Renke

Roh mariniertes Renkenfilet mit Ingwergurken

Tellerfleisch vom Rind mit Schalottenvinaigrette und frischem Meerrettich

\*\*

Geschmorte Kalbsschulter mit Kräutersoße, glacierte Schalotten,  
Karotten und Kartoffelgratin

\*\*

Bayerisch Crème mit Erdbeermark

Schokoladenkuchen mit Kirschen

Frische Früchte der Saison

44,90 Euro pro Person

1000,00 Euro Mindestumsatz bis 20 Personen, 1200,00 Euro ab 20 Personen

---

---

# Büffets

## Senza la mamma

Baguetteauswahl

Grissini und Oliven

Strauchtomaten mit Rucola und Parmesan

Frische Egerlinge mit Aiolisöße

Marinierte, italienische Gemüse

Vitello tonnato

Hausgebeizter Lachs mit Orangen-Basilikumsoße

\*\*\*\*\*

Barolobraten vom Rind mit Wurzelgemüse und Rosmarin-Kartoffelgratin

Südtiroler Spinatnocken mit Salbeibutter und Parmesan

\*\*\*\*\*

Panna cotta "Stracciatella"

Orangen-Tiramisu

Filetierte Früchte der Saison

39,90 Euro pro Person

1000,00 Euro Mindestumsatz bis 20 Personen, 1200,00 Euro ab 20 Personen

---

---

# Büffets

## Go East!

Baguette

Reissalat mit Acovado, Shii-Takepilzen und gerösteten Nüssen

Buntes Gemüse mit Sojasoße und Ingwer

Sateespieße mit Kurkuma und Erdnussdip

Pikant marinierte Thunfischwürfel mit Glasnudelsalat und Zitronengrassoße

Exotisches Gemüse mit gebratenen Rinderfiletstreifen, jungem Knoblauch und Chili

\*\*\*\*\*

Thailändisches Curry mit Entenbrust, Wokgemüse und Basmatireis

Scampi-Pfanne mit gebratenen Kartoffeln, Gemüse und Chilisoße

\*\*\*\*\*

Ananas-Kokosnusscrème mit Karamelsoße

Nougatschaum mit Passionsfrucht

Exotische Früchte

46,00 Euro pro Person

1000,00 Euro Mindestumsatz bis 20 Personen, 1200,00 Euro ab 20 Personen

---

---

## Weitere Hauptgerichte

### Fischgerichte

Edelfische mit mediterranem Gemüse und Kräutern in Olivenöl,  
gemischter Wildreis

Ragout von Starnbergersee-Fischen in körniger Senfsoße,  
Lauchgemüse und Kartoffeln

Gebratenes Steinbeisserfilet mit Ratatouillegemüse  
und gemischtem Wildreis

### Fleischgerichte

Medaillons vom Schweinefilet mit Rahmschwammerl und  
Semmelknödeln

Barolobraten vom Rind mit Rotweinsauce, Wurzelgemüse und  
Kartoffelgratin

Rehragout aus der Keule mit Preiselbeeren, Blaukraut und Spätzle

Filetspitzen vom Rind mit körniger Senfsoße, Bohnengemüse und  
Kräuterkartoffeln

Hirschragout in Bockbiersauce, Zwetschgen-Blaukraut und Spätzle

Entenbrust in Balsamico geschmort, Mangoldgemüse und  
Kartoffelgnocchi

Gebratene Entenbrust auf Dörrobstsoße, Cassisblaukraut  
und geröstete Knödel

Thailändisches Curry mit Putenstreifen, Wokgemüse und Basmatireis

Kalbsrahmbraten mit Karottengemüse und Spätzle

Maishähnchenbrust mit Kräutern und Gemüse gefüllt, Frischkäsesauce  
und Makkaroni

Kalbshaxenscheiben mit Rosmarinsauce, Wurzelgemüse und  
Serviettenknödel

**Die Einzelpreise richten sich nach der Zusammenstellung des Buffets.**

1000,00 Euro Mindestumsatz bis 20 Personen, 1200,00 Euro ab 20 Personen

---