

Warme Gerichte inkl. Beilagen

(zuzüglich 7%/19 % MwSt)

(Portionspreise mit Beilagen und Soßen)

Die Beilagen können individuell zusammengestellt werden.

Züricher Kalbsgeschnetzeltes mit Kartoffelstrudel, Rösti oder Reis	à Portion 14,80 Euro
Filet Stroganoff mit gemischtem wilden und weißen Reis, in Rahmsoße oder Dijon-Senfsoße	à Portion 16,90 Euro
Szegediner Gulasch vom Schwein, mit Sauerkraut	à Portion 11,50 Euro
Paprikagulasch mager, vom bayr. Weideochsen, mit Kartoffelstrudel oder böhmischen Knödeln	à Portion 10,90 Euro
Currygeschnetzeltes (Huhn oder Pute), mit Ananas und Bananen süß-sauer, oder mit Reis oder Kartoffelstrudel pikant	à Portion 10,90 Euro
Wiener Tafelspitz vom deutschen Ochsen, mit warmer Meerrettichsoße, Gratin dauphinois und Wurzelgemüse	à Portion 14,50 Euro
Osso bucco auf Wurzelgemüse	à Portion 12,90 Euro
Boeuf à la mode vom deutschen Rind in Rotweingemüse, mit Semmelknödelchen oder Gratin dauphinois	à Portion 14,50 Euro
Wildgeschnetzeltes oder Wildgulasch von sehnenfreiem Reh- oder Hirschfleisch, mit hausgemachten Eierspätzle und Preiselbeeren	à Portion 15,90 Euro
Involtini (Kalbsroulade vom Milchkalb), gefüllt mit Schinken und Mozzarella, mit Tomatenragout oder Madeirajus und Gratin dauphinois	à Portion 15,90 Euro
Gefüllte Wachteln mit Reis und Barolosoße	à Portion 15,90 Euro
Boeuf Bourguignon, gewürfeltes Rindfleisch vom deutschen Rind in Rotwein, mit hausgemachten Eierspätzle oder Semmelknödelchen	à Portion 14,50 Euro
Piccata – Kalbsschnitzel vom bayr. Milchkalb, in Eierteig, mit Spaghetti in Tomatensoße und Schinkenstreifen	à Portion 14,90 Euro
Medaillons vom Filet, gebraten, auf Calvadosäpfeln, mit Crème fraîche, Tomaten und Gruyère-Käse überbacken, mit Kräuterreis oder Blattspinat	à Portion 14,50 Euro

Wiener Schnitzel vom Kalb (ca. 150 g), mit Kartoffelsalat und gemischten Salatsorten mit Sauercremedressing à Portion 14,90 Euro

Kalbsfilet in Blätterteig mit Morchelrahmsoße oder Rahmsoße mit Pilzen, kleinen Kräuterpfannkuchlein oder Gratin dauphinois, mit Blattspinat oder Bohnen mit Speck à Portion 18,90 Euro

Kalbsbraten mit Oliven und Tomaten mit einer Spur Knoblauch, Pinienkernen und Gratin dauphinois à Portion 16,50 Euro

Kalbsbraten vom Milchkalb aus dem Schlegel geschnitten in Kräuterrahmsoße, mit hausgemachten Eierspätzle à Portion 16,90 Euro

Lasagne mit Fleisch- und Bechamelsoße inkl. Beilagensalat à Portion 8,90 Euro

Fischgerichte:

Lachs in Blätterteig mit Safransoße à kg 40,00 Euro

Norwegischer Fjordlachs in Blätterteig gebacken, mit Blattspinat, Reis und Safransoße à Portion 13,90 Euro

Maccaroni-Auflauf gratiniert, mit geräuchertem Lachs und geräucherten Forellenfilets à Portion 8,90 Euro

Fleischlose Gerichte:

Melanzane Parmigiana, Auberginen mit Mozzarella und Parmesan gratiniert à Portion 8,90 Euro

Gemischte Pilze in Kräuterrahm mit hausgemachten Semmelknödeln à Portion 10,50 Euro

Gemüsestrudel mit Wok-Gemüse und Glasnudeln, mit Sauce Remoulade oder süß-sauer-Soße à Portion 7,50 Euro

Gemüselasagne oder Pilzlasagne mit Beilagensalat à Portion 8,90 Euro

Lasagnen ohne Salat in ½ Gastroform ca. 3 kg (Fleisch – Gemüse – Pilze) à Form 38,50 Euro

Beilagen:

Hausgemachte bayerische Kümmelsoße	à ltr. 10,00 Euro
Semmelknödel	à Stck. 1,20 Euro
Kartoffelknödel	à Stck. 1,50 Euro

Salate:

Kartoffelsalat hausgemacht	à kg 10,00 Euro
Krautsalat mit Speck	à kg 10,00 Euro

Salatbuffet:

Gemischte Blattsalate der Saison
Gurkensalat mit Dill
Tomatensalat mit Basilikum

Vinaigrette und Sauercremedressing

Gehackte Eier
Geröstete Speckwürfel
Croutons
Sonnenblumenkerne oder Sprossen
Gehackte Zwiebeln

Gedeckpreis Salatbuffet

pro Person 4,50 Euro