

Warme Gerichte inkl. Beilagen

(zuzüglich 7%/19 % MwSt)

(Portionspreise mit Beilagen und Soßen)

Die Beilagen können individuell zusammengestellt werden.

Paprikagulasch mager, vom bayr. Weideochsen, mit Kartoffelstrudel oder böhmischen Knödeln	à Portion 14,90 Euro
Currygeschnetztes (Huhn oder Pute), mit Ananas und Bananen süß-sauer, oder mit Reis oder Kartoffelstrudel pikant	à Portion 12,90 Euro
Rotes Thaicurry mit Chinagemüse von Pute oder Schweinefilet Cocos- creme /Sprossen und Kräuterreis.	à Portion 12,90 Euro
Boeuf Bourguignon, gewürfeltes Rindfleisch vom deutschen Rind in Rotwein, mit hausgemachten Eierspätzle oder Semmelknödelchen	à Portion 16,50 Euro
Boeuf à la mode vom deutschen Rind in Rotweingemüesoße, mit Semmelknödelchen oder Gratin dauphinoise	à Portion 16,50 Euro
Wiener Tafelspitz vom deutschen Ochsen , mit warmer Meerrettichsoße, Gratin dauphinoise und Wurzelgemüse	à Portion 16,50 Euro
Wiener Schnitzel vom Kalb (ca. 200 g), mit Kartoffelsalat oder gemischten Salatsorten mit Sauercremedressing - Zitronen	à Portion 16,90 Euro
Involtini (Kalbsroulade vom Milchkalb), gefüllt mit Schinken und Mozzarella, mit Tomatenragout oder Madeirajus u. Gratin dauphinoise	à Portion 18,90 Euro
Filet Stroganoff mit gemischtem wildem und weißem Reis, in Rahmsoße oder Dijon-Senfsoße	à Portion 18,90 Euro
Medaillons vom Filet, gebraten, auf Calvadosäpfeln, mit Crème fraîche, Tomaten und Gruyère-Käse überbacken, mit Kräuterreis oder Blattspinat	à Portion 16,50 Euro
Medaillons vom Milchkalbsfilet (Bayern)	à Portion 19.90 Euro
Kalbsfilet in Blätterteig mit Morchelrahmsoße oder Rahmsoße mit Pilzen, kleinen Kräuterpfannkuchlein oder Gratin dauphinoise, mit Blattspinat oder Bohnen mit Speck	à Portion 19,90 Euro
Kalbsbraten mit Oliven und Tomaten mit einer Spur Knoblauch, Pinienkernen und Gratin dauphinoise	à Portion 16,90 Euro

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

Züricher Kalbgeschnetzeltes mit Kartoffelstrudel, Rösti oder Reis à Portion ,16,90 Euro

Lasagne mit Fleisch- und Bechamelsauce inkl. Beilagensalat à Portion 9,90 Euro

Wildgeschnetzeltes oder Wildgulasch von sehnenfreiem Reh-
oder Hirschfleisch, mit hausgemachten Eierspätzle und Preiselbeeren à Portion 17,90 Euro

Lasagne mit Fleisch- und Bechamelsauce inkl. Beilagensalat à Portion 9,90 Euro

Fischgerichte:

Norwegischer Fjordlachs in Blätterteig 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 mit Beilagensalat à Portion 9,90 Euro

Fleischlose Gerichte:

Melanzane Parmigiana, Auberginen mit Mozzarella und Parmesan
Gratiniert Beilagensalat à Portion 9,90 Euro

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

Südtiroler Käsenockerl mit Sabeibutter und Käse gratiniert
Beilagensalat à Portion 10.50 Euro

Gemüsestrudel mit Wok-Gemüse und Glasnudeln,
mit Sauce Remoulade oder süß-sauer-Soße à Portion 9,90 Euro

Gemüselasagne oder Pilzlasagne mit Beilagensalat à Portion 9,90 Euro

Lasagnen ohne Salat in ½ Gastroform ca. 3 kg
(Fleisch – Gemüse – Melanzane) à Form 39,90 Euro

Beilagen:

Hausgemachte bayerische Kümmelsoße	à ltr. 12,00 Euro
Semmelknödel	à Stck. 2,00 Euro
Kartoffelknödel	à Stck. 2,00 Euro

Salate:

Kartoffelsalat hausgemacht	à kg 12,00 Euro
Krautsalat mit Speck	à kg 12,00 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 5,50 Euro