

## 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 15,90 Euro
Currygeschnetzeltes (Huhn oder Pute), mit Ananas und Bananen süß-sauer, oder mit Reis oder Kartoffelstrudel pikant	à Portion 13,90 Euro
Rotes Thaicurry mit Chinagemüse von Pute oder Schweinefilet Cocos- creme /Sprossen und Kräuterreis.	à Portion 13,90 Euro
Boeuf Bourguignon, gewürfeltes Rindfleisch vom deutschen Rind in Rotwein, mit hausgemachten Eierspätzle oder Semmelknödelchen	à Portion 16,90 Euro
Boeuf à la mode vom deutschen Rind in Rotweingemüesoße, mit Semmelknödelchen oder Gratin dauphinoise	à Portion 16,90 Euro
Wiener Tafelspitz vom deutschen Ochsen , mit warmer Meerrettichsoße, Gratin dauphinoise und Wurzelgemüse	à Portion 16,90 Euro
Wiener Schnitzel vom Milchkalbsrücken mit hausgemachtem Kartoffelsalat oder kleinem Beilagensalat	à Portion 17,90 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 20,90 Euro
Medaillons vom Filet, gebraten, auf Calvadosäpfeln, mit Crème fraîche, Tomaten und Gruyère-Käse überbacken, mit Kräuterreis oder Blattspinat	à Portion 16,90 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 20,90 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 17,90 Euro

Züricher Kalbgeschnetzeltes mit Kartoffelstrudel, Rösti oder Reis à Portion ,17,90 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 18,90 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 im Blätterteig gebacken mit Blattspinat  
umwickelt, Reis und Safransoße à Portion 17,90 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 à Form 50,00 Euro

Hackfleischlasagne mit Bechamelle und Parmesan

Gemüselasagne mit Bechamell Parmesan pikant gewürzt

Melanzane ( Auberginen mit Tomaten Mozzarella und Parmesan gratiniert)

### ***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**