

menü "1"

3 gänge

**karotten-kokoscremesuppe mit chilitropfen
kleiner salat "leo" mit polenta und räuchertofuwürfel**

**kräutergnocchi auf kräftiger käsesosse mit granahobel
puten-curry mit ananas, rosinen, paprika, dazu reis
burgunder-rindsbraten mit spätzle und rotweinzwiebel
zanderfilet auf feinem letscho und petersilerdäpfeln**

**mangocreme mit frischen früchten
nussbröselnudeln mit honigbutter und waldbeeren**

**für gruppen ab 10 personen
menü-preis euro 25,-/person
getränke werden nach verbrauch berechnet
menü-kärtchen werden bereitgestellt
tische sind festlich gedeckt**

menü "2"

3 gänge

**rote linsen-gemüsesuppe
kohlrabi-cremesuppe**

**gedämpfter fenchel auf karotten-orangensosse mit gegrillter polenta
pute aus dem wok mit gemüse und chili dazu reis**

**buntbarsch auf blattsalat mit ananas, melone, birne und lauch
rindsragout in wildsosse mit nockerl**

**schwarzwälderkuchen im glas mit topfencreme und schokososse
apfelnockerl mit zimt
vanille-eis mit kernöltropfen**

**für gruppen ab 10 personen
menü-preis euro 25,-/person
getränke werden nach verbrauch berechnet
menü-kärtchen werden bereitgestellt
tische sind festlich gedeckt**

menü "3"

4 gänge

**parmesancremesuppe mit rosmarin und croutons
alt-wiener erdäpfelsuppe**

**würziger bulgur mit gegrillten tofuwürfeln
paradeiser auf rucola mit grana und nussöl
thunfischmousse mit sosse cumberland**

**tagliatelle mit mozzarella, paradeisern und basilikum
putenfilet auf paprikaschaum mit petersilerdäpfel
in rotwein geschmorter rindsbraten mit polenta vom grill
buntbarsch mit pomodori secchi, oliven, sardellen, dazu gemüse**

**crepe "marille"
frischer fruchtsalat mit vanillerahm
topfenknödel mit nougatfülle auf fruchtspiegel**

**für gruppen ab 10 personen
menü-preis euro 31,-/person
getränke werden nach verbrauch berechnet
menü-kärtchen werden bereitgestellt
tische sind festlich gedeckt**

menü "4"

4 gänge

**rindsuppe mit leberknödel
knoblauchsuppe mit weissbrotroutons**

**ziegenfrischkäse auf steirischen paradeiser-vogersalat
gebratene blunzenradl auf blattsalat mit rotem zwiebel
matjes mit apfelrahm**

**knusprige paradeisspätzle auf bärlauchsosse
schweinsbraten mit semmelknödel und speckkrautsalat
puten-paprikagulasch mit nockerl
gekochtes rindfleisch mit rösti, schnittlauchsosse und apfelkren**

**frischer fruchtsalat mit vanillerahm
topfencreme mit bsoffenem dörrobst
mohnnudeln mit honigbutter und waldbeeren**

**für gruppen ab 10 personen
*menü-preis euro 31,-/person
getränke werden nach verbrauch berechnet
menü-kärtchen werden bereitgestellt
tische sind festlich gedeckt***

menü "5"

4 gänge mit aperitiv

winzerfrizzante "pröglhöf"

pfefferminzkuss : frizzante mit pfefferminze

hokkaido-kürbissuppe mit kernöltropfen

rindsuppe mit kräuterfrittaten

steirische käferbohnen mit schaffrischkäse und kernöl

gebratene hühnerleber, champignons, äpfel auf blattsalat mit balsamic

matjes auf birnen-melonen-lauchsalat mit basilikum

spaghetti mit rucolapesto, granahobel und kernen

schweinsmedaillons mit jägersosse und petersilerdäpfeln

riesengarnelen aus dem wok mit gemüse, chili und reis

hasenrücken in pflaumensosse, mit rotkraut und serviettenknödel

marmoriertes schokomousse auf waldbeersosse

apfeltarte

vanille-eis mit amarenakirschen und schlagobers

für gruppen ab 10 personen

menü-preis euro 35,-/person inclusive aperitiv

getränke werden nach verbrauch berechnet

menü-kärtchen werden bereitgestellt

tische sind festlich gedeckt

buffet

salat mit paradeiser und mozzarella, basilikum

matjes auf birnen-melonen-lauchsalat mit kresse

altwiener erdäpfelsuppe

kalter schweinsbraten und kren

zucchini-schafkäsestrudel

faschierte laibchen

gebackene putenschnitzel

erdäpfel-, und krautsalat

brot und gebäck

mangocreme mit frischen früchten

apfeltarte mit schlagobers

für gruppen ab 10 personen

buffetpreis:

mit 3 gängen € 27.- pro person

mit 4 gängen € 31.- pro person

getränke werden nach verbrauch berechnet

fondue

fondue-kessel

**mit sherry-rindsuppe
oder klassisch mit pflanzenöl**

dazu

salat, weissbrot und 5 sossen

**mit
rindsfilet, schweinsfilet, putenfilet
euro 26,90/p**

**zusätzlich mit
wildlachs
garnele
euro 31,90/p**

**für gruppen bis 20 personen
*menü-preis euro 22,90 oder 26,90/person
getränke werden nach verbrauch berechnet***

tische sind festlich gedeckt