

SUPPEN

Rinderkraftbrühe
Leberknödelsuppe
Leberknödelsuppe mit Schwämmelich
Gulaschsuppe
Klare Brühe mit Julienne-Gemüse
Kürbiscremesuppe (bei Saison)

KALTE VORSPEISEN

Antipasti
Vorspeiseteller mit Lachs und Forelle
Brender Landschinken mit Melone auf Spießchen
Kooba di Antonio mit Vinschgerlecken
Partyhäppchen

BACKWAREN

Baguette
Partybrötchen
Partysonne
verschiedene Brotsorten

GEFÜLLTE ROLLBRATEN VOM SCHWEIN

Spießbraten mit Zwiebeln oder gepökelt
Pizzarollbraten (mit Salami, Pilze, Käse gefüllt)
Jägerbraten
(mit Brät, Pilze, Geräuchertes, Kräuter gefüllt)
Gyrosrollbraten
(mit Zwiebeln gefüllt, auf Gyros Art gewürzt)
Cordonbleubraten
(Schweinerücken mit Toastschinken und Käse gefüllt)
Schlemmerbraten
(Schweinekamm mit Jägerbrät gefüllt im Knuspermantel)
Mettbraten (Schweinekamm mit Mett gefüllt)
Brokkolibraten
(Schweinekamm mit Mett und Brokkoli gefüllt)
Zigeunerbraten (würziger Braten mit Paprika gefüllt)

SONSTIGE BRÄTEN VOM SCHWEIN

Krustenbraten
Grillschulter gepökelt
Grillkeule gepökelt mit Knochen
Kassler natur oder im Blätterteig
vom Kamm oder Rücken
Kümmelbraten vom Schweinebauch
Schäufele mit Knochen
Grillhax'n
Schinken im Brotteig

KURZGEBRATENE SPEZIALITÄTEN

Schnitzel paniert
Cordon Bleu v. Schwein
(mit Toastschinken und Käse gefüllt)
Schinkenröllchen
(Kochschinken mit Käse gefüllt und paniert)
Netzkotelett
Bratwürste
Lendenmedallions
Lendchen natur oder in Blätterteig eingebacken
Schaschlik
Fleischspieße

PFANNENGERICHTE

Pfannengyros (mit Zwiebeln auf Gyros-Art gewürzt)
Mexikopfanne
(herzhaft, mit Paprika, Zwiebeln, Mais, Kidneybohnen)
Hubertuspfanne
(deftig, mit Pilzen, Geräuchertem, Kräutern)
Sahnegeschnetzeltes (milde Sahnesauce)
Geschnetzeltes „Züricher Art“ (mild, mit Pilzen)
Wiener Rahmtopf (mild, mit Erbsen und Möhren)
vom Kalbfleisch oder Schweinefleisch
Gourmetpfanne
(vom Schweinefilet, mit Zucchini und Cocktailtomaten)
Schaschlikpfanne
(herzhaft, mit Paprika, Zwiebeln, Geräuchertem)
Gulaschtopf (herzhaft, mit Zwiebeln)

Putenpfanne (süß-sauer, mit Brokkoli, Ananas)
Puten-Weißkraut-Pfanne (deftig, mit Weißkraut)

FLEISCHPFANNEN

Sahneschnitzel
(Schweineschnitzel in Schinken-Pilz-Sahnesauce)
Paprikaschnitzel (Schweineschnitzel in Paprikasauce)
Zwiebelsteak (Kammsteaks in Zwiebelsauce)
Pfundstopf (deftig, mit Paprika, Zwiebel)

VOM SPANFERKEL

Spanferkel am Stück gebraten
Spanferkelkeule
Spanferkelrollbraten

GEFLÜGEL - SPEZIALITÄTEN

Hähnchenkeulen
Hähnchenbrustfilet natur
Hähnchenschnitzel paniert
gefüllte Hähnchenbrüstchen
(mit Brokkoli-Schinken-Farce)
geschmorte Hähnchenbrust in Sahnesauce
Hähnchensteak überbacken mit Tomate-Mozzarella
Putenrollbraten natur oder gefüllt
(mit Schinken-Brokkoli-Käse-Brät)
Gänse- oder Entenbrust am Stück gebraten

FEINES VOM FISCH

Frischer Lachs auf der Haut gebraten

SPEZIALITÄTEN VOM RIND

Sauerbraten
Rinderschmorbraten
Rinderrouladen
(gefüllt mit Geräuchertem, Zwiebeln, Essiggurken, Senf)
Rinder-Spickbraten
Burgunderbraten
Suppenfleisch
Rinderzunge gepökelt
geschmorte Ochsenbäckchen

FEINES VOM KALB

Wiener Schnitzel
Kalbsrollbraten
Kalbsbrust gefüllt
Kalbshaxe gebraten
Osso bucco
gefüllte Kalbsrolle (mit feinem Waldpilz-Brät)

SPEZIALITÄTEN VOM LAMM UND WILD

Lammrollbraten
Lammkeule
geschmorte Lammax'n

Wildspezialitäten vom Reh, Hirsch & Wildschwein

BEILAGEN

Pommes
Kartoffelecken auf Wunsch mit Kräuterdip
Kroketten
Kroketten gefüllt (mit Frischkäse)
Kartoffelplätzchen
Butterspätzle
Klöße
Kartoffelgratin
Reis
Nudeln
Serviettenknödel gebacken

SAUCEN

Bratensauce
Rahmsauce
Pilzrahmsauce
Schaschliksauce
Geflügelsauce
Wildsauce
Pilzrahmsauce vegetarisch
Zwiebel-Sahne-Sauce vegetarisch

Alle Saucen auf Wunsch auch glutenfrei

FÜR N VITAMINBEDARF

Frische Salate

Kartoffelsalat hausgemacht natur oder mit Sauerrahm
gemischter Blattsalat dazu Joghurt- & Kräuterdressing
Ruccolasalat mit Cocktailtomaten und Minimozzarella
Eisbergsalat mit frischen Champignons
Krautsalat mit oder ohne Speck
Tomatenplatte mit Mozzarella
Gurkensalat
Bauernsalat „Griechischer Art“
Bohnensalat
Karottensalat roh oder gekocht

Feinkostsalate

Nudelsalat
Glasnudelsalat
Schinkeneiersalat
Schichtsalat
Farmersalat
Lauchsalat
Bunter Maiskornsalat
Florenzer Salat
Käsesalat

FÜR UNSERE GEMÜSELIEBHABER

Gemüsegratin
Kaisergemüse gedünstet dazu Sauce Hollandaise
Speckbohnen
Rotkohl
Meerrettich mit Preiselbeeren
Grillgemüse (Auberginen, Zucchini, Paprika, Karotten,
Lauch, Champignons)

LECKERES ZUM NACHTISCH

frischer Obstsalat
Mousse au Chocolat im Glas
Panna Cotta mit Himbeerspiegel im Glas
Vanillemousse mit Roter Grütze im Glas
Mousse zur Jahreszeit
Ananascreme
Tiramisu
Eis und Heiß: Vanilleeis mit heißen Himbeeren,
Kirschen oder gemischten Beeren

GESCHIRRVERLEIH

Sie haben mehr Gäste als Geschirr?

Dann leihen Sie sich doch einfach das Geschirr bei uns aus. Auch für Ihre Getränke haben wir sicherlich die passenden Gläser.

Gerne können Sie auch unseren Reinigungsservice in Anspruch nehmen.

So haben Sie die Zeit, sich um Ihre Gäste zu kümmern.

Bei einer persönlichen Beratung gehen wir gerne auf Ihre individuellen Wünsche ein.