

## Menü – Vorschläge

Zu jedem unserer Menüs bieten wir Ihnen unsere **Getränke-Flatrates wahlweise für 20,00 € pro Person bzw. 25,00 € pro Person** (gültig für 5 Stunden ab Beginn Ihrer Veranstaltung) sowie unsere **Kaffeetafel** mit hausgebackenem Kuchen **für 11,00 € pro Person** (2 Stk. Kuchen, 1 Stk. Blechkuchen, Kaffee Crema satt) an. Wir beraten Sie gern.

### Menü 1

#### Suppe

Kraftbrühe mit Einlage

#### Hauptgang

##### Fleisch

Ofenfrischer Kasslerbraten, Schweinebraten und Putenbraten „Schönbrunner Art“

##### Beilagen

Gemüseplatte mit edlem Gemüse, Sauerkraut und hausgemachter Apfelrotkohl, Kartoffelklöße, Kroketten, Petersilienkartoffeln

#### Dessert

Obstsalat mit Sahnehaube

**26,50 € pro Person**



## **Menü 2**

### **Suppe**

Hühnerkraftbrühe mit Eierstich und Gemüseeinlage

### **Hauptgang**

#### **Fleisch**

Hähnchenbrust, Kasslersteak und Schweinesteak  
Schweinefiletbraten in Sahnesauce

#### **Beilagen**

Bunte Gemüseplatte mit Brokkoli, Möhren, Erbsen, Spargel mit Sauce Hollandaise,  
Hausgemachter Apfelrotkohl  
Champignons á la Creme  
Petersilienkartoffeln, gefüllte Kartoffeltaschen, Krokette

### **Dessert**

1 Kugel Vanilleeis mit heißen Krischen und Schlagsahne

**27,50 € pro Person**



## **Menü 3**

### **Suppe**

Oxtailsuppe mit Fleischklößchen und Gemüsejulienne

### **Hauptgang**

#### **Fleisch und Fisch**

Hähnchenbrust mit Tomate-Mozzarella- Basilikum  
Rinderschmorbraten mit Sahnesauce  
Gebratenes Wildlachsfilet dazu Lemonenbutter

#### **Beilagen**

Mediterranes Gemüse,  
Hausgemachter Apfelrotkohl  
Champignons á la Creme  
Kartoffelklöße, Petersilienkartoffeln, Kartoffelspalten

### **Dessert**

Hausgemachte Beerengrütze mit Vanillesauce

**29,50 € pro Person**



## **Menü 4**

### **Suppe**

Spargelsuppe mit Räucherlachsstreifen

### **Hauptgang**

#### **Fleisch und Fisch**

Hirschbraten mit Preiselbeeren,  
Entenbraten „Hausfrauen Art“,  
„Schönbrunner“ Fischfilet vom Lachs, Zander und Rotbarsch

#### **Beilagen**

Bunte Gemüseplatte mit Gemüse der Saison,  
Hausgemachter Apfelrotkohl,  
Salatplatte mit hausgemachtem Dressing,  
Petersilienkartoffeln, Kartoffelklöße, Risotto

### **Dessert**

Hausgemachte Zitronencreme mit Sahnehaube

**30,50 € pro Person**

