

# **Speisekarte für Feiern bei uns und bei Partyservice**

Liebe Gäste,

ich lade Sie ein unsere neu überarbeitete Speisekarte durchzuschmökern.

Uns ist es wichtig traditionelles mit neuem zu verbinden und auf unterschiedliche Essgewohnheiten einzugehen.

Sie dürfen sich Gerichte aussuchen, die ich dann mit Ihnen persönlich bespreche und nach Ihren Wünschen zubereite.

Unserer Familie ist es wichtig regional und saisonal zu kochen um ökologisch und nachhaltig zu sein.

Deshalb verwenden unter anderem unsere eigens hergestellte Milch und Milchprodukte. Seit ersten November ist unsere Milch bio zertifiziert und in Zukunft ist angedacht diesen Schritt auch in der Käserei umzusetzen.

Selbstgemacht und mit viel Liebe kochen, so wie früher. Das ist uns sehr wichtig.

Bei einigen Gerichten, haben wir einen passenden Beilagen Vorschlag angefügt, jedoch ist es Ihnen überlassen wie Sie Ihre Menükomponenten zusammenstellen.

Wir freuen uns auf Ihren Besuch!

# Vorspeisen

Kartoffelknödel  
Crostini mit Kräuter, Lachs oder Räucherforelle  
Dip  
Flammkuchen griechisch, italienisch oder mit Gemüse  
Quiche mit Lachs, Hack oder Gemüse  
Käsesuffle  
Rote Beete Carpaccio mit Schinken und Kräutersoße  
Caprese im Glas (u.a. Tomate und Weichkäse)  
Grüne Pfannkuchen  
Röllchen mit Kräutercreme auf Salatbett  
Wilder Salatteller mit Brennesselstrudel  
Salatbett mit Weichkäse Natur oder gebraten dazu Honig Senf  
Marinade  
Gebeizte Lachsforelle mit buntem Salat  
Saures Rindfleisch mit Brot  
Porree- Muffin mit Speck und Salat  
Lachsaufstrich oder Nuss Feta Dip mit Baguette  
Frühlingsabgeschmierter  
Quinoasalat mit Gemüse  
Kürbis- Schweineschmalz Aufstrich auf Roggenbrot  
Reiscocktail mit Hähnchenfilet  
Apfel-Carpaccio mit Käse und Walnüssen

# Suppen

Leberknödelsuppe oder Leberspätzlesuppe  
Pfannkuchensuppe  
Hofsuppe (Leberspätzle, Grießnockerl, Pfannkuchen)  
Bärlauchsuppe mit Kürbiskernöl  
Eierstichsuppe  
Grießnockerlsuppe  
Kartoffelsuppe  
Kürbiscremesuppe  
Zucchinisuppe mit Walnüssen  
Minestrone verschiedenes Gemüse, Speck, Tomaten, Nudel  
Tomatensuppe  
Spargelcremesuppe  
Brokkolicremesuppe  
Hühnersuppe mit Fleischeinlage  
Gyrossuppe  
Steckrübensuppe mit Kokosmilch und Gemüseeinlage  
Möhren- Kokosuppe mit Mango  
Cremige Erbsensuppe mit Speck  
Rote Beete Suppe mit Apfel und Speck  
Süßkartoffel Erdnuss Suppe  
Käse- Lauch Suppe mit Hack  
Curry Suppe mit Kokosmilch und Linsen  
Rotkohl- Walnuss Suppe

# Schwein

Schweinebraten/ Kammbraten

In Milch geschmorter Schweinebraten

Krustenbraten Salzbraten

Farmerbraten

Gyrosbraten

Rollbraten

Zwiebel-Senfbraten Hackbraten

Spanferkel auf Spitzkohl

Schweinekotelett in Pfeffer- oder Biersoße

Schweinerouladen klassisch oder mit Pilze und Brät Füllung

Schnitzel oder Schnitzel in Mandelkruste

Schnitzelpfanne

Cordon bleu

Wirsingroulade mit Kartoffel-Möhren Brei

Hackfleisch- Gemüse Curry dazu Reis oder Grünkernrisotto

Fleischpflanzerl klassisch oder mit Weichkäse gefüllt

Hackbällchen in Tomatensoße

Lende im Speckmantel

Geschnetzeltes mit Champion-Rahm Soße oder Gulasch

Spareribs

Jägerschnitzel

Schäufele mit Sauerkraut

Zigeunerschnitzel aus dem Ofen

Lende in Senfsoße

Pulled Pork

# Rind

Rinderrahmbraten mit Kloß

Rindfleisch mit Krensoße oder Semmelkren

Sauerbraten mit Serviettenkloß oder Spätzle

Rindergulasch mit Sesamkartoffel

Rinderrouladen mit Senf, Zwiebel, Speck und Essiggurke

Burgunderfleisch mit Gemüse u. Kartoffel (alles in einem Topf)

Burgunderbraten mit Semmelrolle

# Geflügel

Gänsebraten

Entenbraten

Putenrollbraten mit Paprikafülle

Gänse oder Entenbrust klassisch oder in Orangensoße

Backhändl

Gocklschlegel klassisch oder mit Orangen Kräuter Kruste

Hühnerfrikassee mit Petersilien-Miniknödel

Putenbrust/ Schnitzel/ Cordon bleu

Hähnchenschenkel im Speckmantel dazu Kürbispüree

gefüllte Hähnchenbrust mit Zwiebel und Speck auf

Früchtereis

Hähnchengeschnetzeltes mit Curry und Ananas

# Wild

Rehbraten (Rahm)

Rehbraten (Sauer)

Hirschgulasch

Hirschbraten

Wildschweinbraten klassisch, mit Zimt-Orangensoße

Wildschweinbraten mit Nußkruste

Wildschweinschnitzel in Mandelkruste

Salimbocca vom Wildschwein auf Sellerie- Apfel- Salbei

Pulled Pork vom Wildschwein mit Wurzelgemüsepuree und  
Blaukraut

Wildschwein- Burger

Wildschwein- Lasagne

Wildschweinrollbraten gefüllt mit Zwiebel, Speck und Brät

Fleischpflanzerl vom Hirsch oder Wildschwein asiatisch auf  
Quitte

Wild Ragout

Hubertustopf u.a. mit Sauerkraut

Wildschnitzel mit Speck in Wald-Pilz Rahm Soße dazu

Bandnudeln

# Fisch

Forelle blau

Forelle Müllerin

Fischrouladen

Fisch mit Salzkruste

Karpfenfilet paniert

Fischküchl

Gebratenes Lachsfilet in Kräutersoße

Lachsragou in Weißwein- Dillsoße und Bandnudeln

Lachs-Lasagne mit Dillsoße und Spinat

Fischfilet mit Grünkohl und Zitronen- Beurre blanc (Herbst-Winter)

Forelle auf Gemüsespagetti

Überbackenes Fischfilet mit Nusskruste

Gebratenes Fischfilet in würziger Dill- Curry Soße und Reis

Fischcurry

Forellenfilet mit Meerrettich Schmand



# Beilagen

Kartoffelknödel

Semmelknödel

Serviettenkloß

Petersilienkartoffeln

Bratkartoffeln

Schupfnudeln

„Schopperler“

Kroketten

Prinzesskartoffeln

Kaspressknödel

Kartoffelgratin

Pommes

Ofenkartoffeln / Vegies

Spätzle

Nudel

Kartoffelkräuterrolle

Reis / Risotto / Grünkern / Dinkelreis oder als Bratling

Kartoffelsalat

Kartoffelschnee

Püree von Kartoffel, Erbsen, Süßkartoffel

Linsengemüse

Ofengemüse

Linsen Risotto

Rosmarin- Polenta Herz oder Stern gebraten

# Vielerlei

Lasagne Hackfleisch

Reisfleisch

Hackfleischstrudel mit Tomatensoße

Kartoffelgratin mit Schinken und Speck

Spagetti Bolognese

Kartoffeltopf mit Paprika und Stadtwurst

Chili con carne

Kräuterpasta a´la Carbonare

Bauernschnitzl (Paniert und Spiegelei) mit Rosmarinkartoffel

Griechische Pasta mit gebackenen Kürbis und Walnüssen

Waldpilzpfanne mit Süßkartoffelpüree und Erbsengemüse

Hausgemachte Rote Beete Pasta mit Apfel- Curry Soße

Verschiedene gefüllte Ravioli: Champion, Mango- Curry,

Rikotta- Spinat, Tomate Mozzarella, vom Pasta Fino

# Vegetarisch

gebackener Weichkäse

Käsespätzle

Gemüse-Lasagne/ Gemüsestrudel mit Käsesoße

Kartoffelgratin mit Gemüse

Knödelschmaus

Spagetti Carbonara

Spagetti Pesto

Reistaler mit Tomatenpestosoße

Pfannkuchenschneckenauflauf mit Spinat und Weichkäse

Kräuterpfannkuchen mit gebratenen Champions und Quarkcreme

Ofengemüse

Gebratene Polenta mit Rote Beete und Kräuter Dip

Dinkelbratlinge mit Käsesoße

Gemüse Ratatouille mit Kurkuma, Bulgur und Gemüsebällchen

Linsenfrikadellen in Sesammantel gedünsteter Spitzkohl und

Orangensoße

Petersilienreis mit gebratenen Weichkäse oder Camembert dazu

Blaukraut

Cremiges Rote Beete Risotto mit gebratenen Gemüse und

Avokadodip

Semmelknödel mit Curryweißkohl und Bechamelsonsoße dazu

gebratener Kürbis

Spargel mit Erbsenpüree Salzkartoffel und Hollandaise

Kartoffelrösti mit Apfelpüree

# Vegan

Gefüllte Paprikaschoten mit Reis

Tomaten-Nudelsalat mit Pinienkernen und Pesto

Paprikarisotto mit gebratenen Zucchini und Auberginen

Gefüllte Tomaten mit Gemüse und Reis

Bandnudeln mit Gemüse Julienne Kokos-Kurkuma-  
Soße

Cremiges Rote Beete Risotto mit Kokossoße u. Erbsen

Gemüse Curry mit Reis

Reis asiatisch mit Möhren, Zucchini und Kichererbsen

Linsen Bolognese mit Pasta

# Salate

Blaukraut roh, gekocht

Weißkraut roh, gekocht oder gedünstet

Rote Beete klassisch oder als Carpaccio

Grüner Salat je nach Saison

Gurkensalat

Tomatensalat

Bohnensalat

Karotte roh mit Apfel und Mayo oder gekocht

gemischte Salatplatte, grün, Gurke, Tomate, Paprika und Weichkäse

grüner Salat mit Rucola dazu frittierte mit Kürbiskern und Walnüssen gefüllte Teigtaschen

Gemüse Julien mit Erdnuss oder Honig Senf Dressing

Maissalat bunt

Bunter Linsensalat mit Gemüse

## **Salate für Buffet**

Nudelsalat klassisch

Bulgur mit Gemüse und Kurkuma

Tomatensalat mit Gurke und Weichkäse

Tomate-Weichkäse Balsamico

Ofengemüse

Gefüllte Tomaten mit Reis (gebacken)

Couscoussalat mit Gemüse

Rote Beete Salat mit Kräuter

Rote Beete Carpaccio

Kräuter Zwiebel Quiche

Lachs-Spinatrolle

Erdäpfikas

Kartoffelsalat mit Salatgurke und Senfdressing

Tomate -Avokado Salat

Pikanter Paprika- Käse- Wurst Salat

Maissalat mit Senfcreme und Gemüse

Bulgursalat italienisch

Tortellini Salat mit Tomate und Weichkäse

# Nachspeisen

Bayrische Creme, Panna Cotta oder Vanilleeis wahlweise mit verschiedenen Soßen: Erdbeer-, Punsch-, Pflaumen-, Orangen- oder Fruchtsoße, Schokosauce oder Weincremsoße

Tiramisu

Früchte Tiramisu

Quarkcreme mit Früchte oder mit Apfel und Zimt

Mousse au chocolat

Grieß Flammeri mit Schokosoße und Birne oder

Heidelbeerragout

Tutti Frutti: Biskuit mit Früchten und Vanillesoße

Joghurtcreme mit Fruchtspiegel oder Früchten

roh gerührte Früchtecreme (Saison)

Vanilleäpfel/ Bratäpfel dazu Vanilleeis und Mandelsoße

Eis mit heiße Himbeeren oder Rumtopf

Eisparfait verschiedene Sorten (halbgefrorenes Eis)

Hausgemachtes Eis verschiedene Sorten

Sorbet verschiedene Sorten

Apfelstrudel mit Vanillesauce

Windbeutel mit Früchte, Sahne und Vanilleeis

Grieß Soufflé mit Himbeere Ragout

Apfelkrumbel

Joghurtmousse mit Orangensoße

Erdbeer- Rhabarber Ragout mit Sesam-Krokant Parfait

Annans- Paprika Minze Kompott mit Kokos Panna Cotta