

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

Flammkuchen griechisch, italienisch oder mit Gemüse
Quiche mit Lachs, Hack oder Gemüse
Käsesuffle
Caprese im Glas (u.a. Tomate und Weichkäse)
Grüne Pfannkuchen Röllchen mit Kräutercreme auf Salatbett
Wilder Salatteller mit Brennesselstrudel (Frühjahr- Herbst)
Salatbett mit Weichkäse Natur mit Honig Senf Marinade
Gebeizte Lachsforelle mit buntem Salat
Saures Rindfleisch mit Brot
Reiscocktail mit Hähnchenfilet
Grüner Kartoffelsalat mit Frühlingsgemüse und Kartoffelsalat
Tomaten Antipasto
Panzanella- italienischer Brotsalat
Bruschetta
Asiatischer Curry Couscous im Glas
Gebratene Datteln im Speckmantel
Nudelsalat klassisch
Bulgur mit Gemüse und Kurkuma
Tomatensalat mit Gurke und Weichkäse
Tomate-Weichkäse Balsamico
Couscoussalat mit Gemüse
Kräuter Zwiebel Quiche
Lachs-Spinatrolle
Erdäpfelkas
Kartoffelsalat mit Salatgurke und Senfdressing
Pikanter Paprika- Käse- Wurst Salat
Tortellini Salat mit Tomate und Weichkäse



Suppen

Leberknödelsuppe

Hofsuppe (Leberknödel, Grießnockerl, Pfannkuchen)

Bärlauchsuppe mit Kürbiskernöl

Grießnockerlsuppe

Kartoffelsuppe

Kürbiscremesuppe

Zucchinisuppe mit Walnüssen

Minestrone verschiedenes Gemüse, Speck, Tomaten, Nudel

Tomatensuppe

Spargelcremesuppe

Brokkolicremesuppe

Hühnersuppe mit Fleischeinlage

Gyrossuppe

Steckrübensuppe mit Kokosmilch

Möhren- Kokossuppe

Cremige Erbsensuppe mit Speck

Süßkartoffel Erdnuss Suppe

Käse- Lauch Suppe mit Hackfleisch

Kohlrabisuppe

Erbsensuppe



Schwein

Schweinebraten/ Kammbraten

Krustenbraten

Farmerbraten

Gyrosbraten

Rollbraten

Hackbraten

Schweinerouladen klassisch oder mit Pilze und Brät Füllung

Schnitzel oder Schnitzel in Mandelkruste

Cordon bleu

Hackfleisch- Gemüse Curry dazu Reis oder Grünkernrisotto

Fleischpflanzerl klassisch oder mit Weichkäse gefüllt

Hackbällchen in Tomatensoße

Geschnetzeltes mit Champion-Rahm Soße oder Gulasch

Spareribs

Jägerschnitzel

Schäufele mit Sauerkraut

Lende in Senfsoße

Pulled Pork

Chilli Con Carne

Szegediner Gulasch mit Sauerkraut

Lasange

Hackstrudel mit Tomatensoße

Hackfleischpäckchen mit Mangold auf Rahmspätzle



Rind

Rinderrahmbraten mit Kloß
Rindfleisch mit Krensoße oder Semmelkren
Sauerbraten mit Serviettenkloß oder Spätzle
Rindergulasch mit Sesamkartoffel oder Dinkelnudeln
Rinderrouladen mit Senf, Zwiebel, Speck und Essiggurke
Verschiedene Rouladenvariationen
Burgunderfleisch mit Gemüse u. Kartoffel (alles in einem Topf)
Burgunderbraten mit Semmelrolle
Rinderbäckchen mit Steinpilzknödel und Wirsing
Ossombucco
Hackfleischspieß mit Tomatensambal dazu Reis oder Weißbrot
Krautwickel mit Tomatensoße
Zwiebelrostbraten
Böfflamott (geschmortes Rindfleisch)

Geflügel

Gänsebraten
Entenbraten
Gänse oder Entenbrust klassisch oder in Orangensoße
Backhändl
Hühnerfrikassee mit Petersilien-Miniknödel
Hähnchenschenkel im Speckmantel dazu Kürbispüree
Hähnchengeschnetzeltes mit Curry und Ananas
Gebratene Hähnchenschenkel



Wild

Rehbraten (Rahm)
Rehbraten (Sauer)
Hirschgulasch
Hirschbraten
Wildschweinbraten klassisch, mit Zimt-Orangensoße
Wildschweinbraten mit Nußkruste
Pulled Pork vom Wildschwein mit Wurzelgemüsepuree und Blaukraut
Wildschwein- Burger
Wildschwein- Lasagne
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
Forelle auf Gemüsespagetti
Überbackenes Fischfilet mit Nusskruste
Gebratenes Fischfilet in würziger Dill- Curry Soße und Reis
Forellenfilet mit Meerrettich Schmand
Zanderfilet im Speckmantel
Zanderfilet mit Senfkruste



Beilagen

Kartoffelknödel
Semmelknödel
Serviettenkloß
Petersilienkartoffeln
Bratkartoffeln
„Schopperler“
Kroketten
Kaspressknödel
Kartoffelgratin

Pommes
Ofenkartoffeln
Spätzle
Nudel
Reis / Risotto / Grünkern / Dinkelreis
oder als Bratling
Kartoffelsalat
Linsengemüse
Ofengemüse
Linsen Risotto

Salate

Blaukraut roh, gekocht
Weißkraut roh, gekocht oder gedünstet
Rote Beete
Grüner Salat je nach Saison
Gurkensalat
Blumenkohlsalat
Selleriesalat
Tomatensalat
Bohnensalat
Karotte roh mit Apfel und
Mayonnaise
Karottensalat gekocht

Gemischte Salatplatte, Blattsalate,
Gurke, Tomate, Paprika und
Weichkäse
Maissalat bunt
Bunter Linsensalat mit Gemüse
Kohlrabi- Rahm Gemüse
Blumenkohl oder Brokkoli Gemüse
Lauch -Champion Gemüse



Vegetarisch

gebackener Weichkäse
Käsespätzle oder Kräuter-Käsespätzle
Gemüse-Lasagne/ Gemüsestrudel mit Käsesoße
Kartoffelgratin mit Gemüse
Knödelschmaus
Spagetti Carbonara
Spagetti Pesto
Pfannkuchenschneckenauflauf mit Spinat und Weichkäse Ofengemüse
Dinkelbratlinge mit Käsesoße
Linsenfrikadellen in Sesammantel gedünsteter Spitzkohl und Orangensoße
Waldpilzpfanne mit Süßkartoffelpüree und Erbsengemüse
Rahmschwammerl mit Nudel oder Reis
Kaspressknödel mit Kohlrabi-Rahm Gemüse
Gefüllte Ofentomaten
Tomaten Quiche
Blumenkohl Bordelais mit Frühlingsquinoa Zitronen-Joghurt Dip
Hirsebällchen mit Harissa- Tomaten Salsa
Gefüllte Paprika mit Weichkäse und Körner

Vegan

Gefüllte Paprikaschoten mit Reis
Paprikarisotto mit gebratenen Zucchini und Auberginen
Bandnudeln mit Zucchini 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
Championg- Spinat Nudelpfanne
Möhren-Erbsen Risotto mit Bärlauch oder Kräuter dazu Hefeflocken



Nachspeisen

Bayrische Creme, Panna Cotta

Tiramisu

Früchte Tiramisu

Quarkcreme mit Früchte oder mit Apfel und Zimt

Mousse au chocolat, weiß, zartbitter oder vollmilch

Grieß Flammeri mit Schokosoße und Birne oder Heidelbeerragout

Tutti Frutti: Biskuit mit Früchten und Vanillesoße

Joghurtcreme mit Fruchtspiegel oder Früchten

Eis mit heiße Himbeeren

Apfelstrudel mit Vanillesauce

Apfel-oder Rhabarber Krumbel

Joghurtmousse mit Orangensoße

Mokka- Haselnuss Souffle mit Nougatsoße

Herrencreme

Bratapfelmousse mit Apfelspalten und Preiselbeeren

Espresso- Grieß Flammeris

