

# Unsere Speisekarte für Feiern und Partyservice



Liebe Gäste,

wir laden Sie ein, unsere neu überarbeitete Speisekarte durchzuschmökern.

Uns ist es wichtig, Traditionelles mit Neuem zu verbinden und auf unterschiedliche Essgewohnheiten einzugehen.

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

Sie dürfen sich Gerichte aussuchen, die wir dann mit Ihnen persönlich besprechen und nach Ihren Wünschen zubereiten.

Bei einigen Gerichten haben wir einen passenden Beilagensvorschlag angefügt. Jedoch ist es Ihnen überlassen, wie Sie Ihre Menükomponenten zusammenstellen.

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

Deshalb verwenden wir unter anderem unsere eigens hergestellte Milch und Milchprodukte. Unsere Produkte stellen wir nach biologischen Kriterien her und sind zertifiziert.

Als landwirtschaftlicher Betrieb liegt uns das Tierwohl sehr am Herzen. Daran richtet sich auch unser Speisenangebot in der Gastronomie aus.



Aus diesem Grund finden Sie auf unserer Speisekarte keine Edelteile vom Geflügel wie z.B. Hähnchenschlegel oder Gänsebrust. Diese sind in den benötigten Mengen nur über den Großhandel aus fragwürdigen Haltungsbedingungen zu bekommen.

Gerne bereiten wir Ihnen aber einen Bauerngockel oder eine Bauerngans zu – dann aber das ganze Tier.

Ebenso verhält es sich beim Fisch. Wir verwenden ausschließlich heimischen Fisch, aus regionaler und extensiver Haltung. Die zunehmende Überfischung und Verschmutzung der Weltmeere lässt einen nachhaltigen Fischgenuss fast nur noch aus regionaler Erzeugung zu.

Genuss und Verantwortung gegenüber dem Tier gehören zusammen. In unserer Küche gibt es Gerichte aus Biorindfleisch vom eigenen Betrieb oder Fleisch von kleinbäuerlichen, regionalen Erzeugern.

Seit letztem Jahr bauen wir auch Gemüse selbst an. Frisch geerntet bereichert dies unser Speisenangebot. So können wir auf Gurken und Tomaten im Winter sehr gut verzichten.

Wir freuen uns, dass Sie dieses Prinzip der Nachhaltigkeit als Kunde unterstützen.

**Wir freuen uns auf Ihren Besuch!**

# Suppen

Leberknödelsuppe  
Hofsuppe (Leberknödel, Grießnockerl, Pfannkuchenstreifen)  
Grießnockerlsuppe  
Hühnersuppe mit Fleischeinlage  
Je nach Saison:  
Bärlauchsuppe  
Kürbiscremesuppe  
Tomatensuppe

Spargelcremesuppe  
Kohlrabisuppe  
Brokkolicremesuppe  
Steckrübensuppe mit Kokosmilch  
Möhren-Kokos-Suppe  
Cremige Erbsensuppe mit Speck  
Süßkartoffel-Erdnuss-Suppe  
Käse-Lauch-Suppe mit Hackfleisch

# Rind

Rinderrahmbraten mit Knödel  
Rindfleisch mit Krensoße oder Semmelkren  
Sauerbraten mit Serviettenkloß oder Spätzle  
Rindergulasch mit Sesamkartoffel oder Dinkelnudeln  
Klassische Rinderrouladen  
Burgunderbraten mit Semmelrolle  
Burgunderfleisch mit Gemüse u. Kartoffel (alles in einem Topf)  
Rinderbäckchen mit Steinpilzknödel und Wirsing  
Ossobuco

Böfflamott (geschmortes Rindfleisch)  
Hackbraten  
Krautwickel mit Hackfleischfüllung und Tomatensoße  
Hackfleisch–Gemüse–Curry mit Reis oder Grünkernrisotto  
Fleischpflanzerl klassisch oder mit Weichkäse gefüllt  
Hackbällchen in Tomatensoße  
Chilli Con Carne  
Lasagne  
Hackstrudel mit Tomatensoße

# Schwein

Schweinebraten  
Kammbraten  
Krustenbraten  
Farmerbraten  
Gyrosbraten  
Rollbraten  
Pulled Pork

Spareribs  
Schnitzel „Wiener Art“ oder in Mandelkruste  
Cordon bleu  
Jägerschnitzel  
Lende in Senfsoße  
Geschnetzeltes mit Champion–Rahm–Soße  
Gulasch

# Geflügel

Gänsebraten  
Entenbraten  
Backhähnchen  
Hühnerfrikassee

# Wild

Rehrahmbraten

Sauerbraten vom Reh

Hirschgulasch

Hirschbraten

Wildschweinbraten klassisch oder mit Zimt-Orangensoße

Pulled Pork vom Wildschwein mit Wurzelgemüse-Püree und Blaukraut

Wildschwein Lasagne

Wild Ragout

# Fisch

Forelle blau

Forelle Müllerin

Karpfenfilet paniert

Fischküchlein

Fischlasagne

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  
Kaspressknödel  
Petersilienkartoffeln  
Bratkartoffeln  
Schopperler  
Kroketten  
Kartoffelgratin  
Ofenkartoffeln

Pommes  
Kartoffelsalat  
Spätzle klassisch oder bunt  
Nudel  
Reis / Risotto / Grünkern / Dinkelreis  
Ofengemüse  
Kohlrabi–Rahm–Gemüse  
Gemüse–Getreide–Bratling  
Linsengemüse  
Linsen–Risotto

# Salate

Blaukraut roh oder gekocht  
Weißkraut roh, gekocht oder gedünstet  
Grüner Salat je nach Saison  
Gurkensalat  
Tomatensalat  
Selleriesalat  
Rote-Bete-Salat

Blumenkohlsalat  
Bohnensalat  
Karotte roh mit Apfel und Mayonnaise  
Karottensalat gekocht  
Gemischte Salatplatte: Blattsalate, Gurke, Tomate, Paprika und Weichkäse  
Bunter Linsensalat mit Gemüse

# Vegetarisch

Gebackener Weichkäse

Käsespätzle oder Kräuter–Käsespätzle

Gemüselasagne

Gemüsestrudel mit Käsesoße

Kartoffelgratin mit Gemüse

Spagetti Carbonara

Spagetti Pesto

Knödelschmaus

Pfannkuchenschneckenauflauf mit Spinat und Weichkäse

Dinkelbratlinge mit Käsesoße

Linsenfrikadellen in Sesammantel mit gedünstetem Spitzkohl

Waldpilzpfanne mit Süßkartoffelpüree

Rahmschwammerl mit Nudel oder Reis

Kaspressknödel mit Kohlrabi–Rahm–Gemüse

# Vegan

Gefüllte Paprikaschoten mit Reis

Paprikarisotto mit gebratenen Zucchini und Auberginen

Bandnudeln mit Zucchini–Julienne und

Kokos–Kurkuma–Soße

Cremiges Rote Bete Risotto mit Kokossoße

Gemüse–Curry mit Reis

Reis asiatisch mit Möhren, Zucchini und Kichererbsen

Linsen Bolognese mit Pasta

Champignon–Spinat–Nudelpfanne

# Nachspeisen

Unser **handgemachtes Eis**, welches wir regional und saisonal mit eigenen Zutaten in Bio-Qualität herstellen.

Je nach Saison haben wir laufend mindesten 10 verschiedene Sorten.

Speziell im Winter stellen wir Wintersorten her.

Fragen Sie uns gerne nach den aktuellen Sorten!

Für Ihre Feier Zuhause produzieren wir unsere Sorten auch gerne auf Wunsch (frühzeitige Anmeldung notwendig).

Es besteht die Möglichkeit, das Eis in Ihre eigenen Behälter abzufüllen.

Bayrische Creme

Panna Cotta

Tiramisu

Früchte Tiramisu

Quarkcreme mit Früchten oder Apfel und Zimt

Mousse au Chocolat Weiß, Zartbitter oder Vollmilch

Joghurtcreme mit Fruchtspiegel oder Früchten

Handgemachtes Eis mit heißen Himbeeren

Apfelstrudel mit Vanillesauce

Apfel- oder Rhabarber- Crumble

Joghurtmousse mit Orangensoße

Bratapfel mit Vanillesoße

Spekulatiuscreme