

# Menüvorschlag 1

Hühnersuppe  
mit feiner Einlage

\*\*\*

Braten vom Schweinenacken  
Rinderroulade „Hausfrauen Art“  
Gemischte Gemüse- und Salatplatte  
der Saison  
Kartoffeln und Kroketten

\*\*\*

Schokoladenpudding  
Vanilleeis und heiße Kirschen

**26,90 EUR pP**

## **Menüvorschlag 2**

Karotten-Orangen-Ingwer  
Cremesuppe

\*\*\*

Schweinefilet im Speckmantel  
Maishähnchenbrust  
mit Tomate Mozzarella gefüllt  
gemischte Salat- und Gemüseplatte der Saison  
Kräuterkartoffeln und Kroketten

\*\*\*

Panna Cotta mit  
Waldbeerenkompott und Vanilleeis

**29,90 Euro pP**

## **Menüvorschlag 3**

Cremesuppe  
vom Steinpilz

\*\*\*

Hirschkalbskeule mit Preiselbeer-Jus  
Schweinefilet mit Champignons in Rahm  
gemischte Salat- und Gemüseplatte  
der Saison  
Kartoffeln, kleine Klöße und Kroketten

\*\*\*

Vanillecreme  
mit Sherry-Zimt-Pflaumen  
und Walnuss Eis

**33,90 Euro pP**

## **Menüvorschlag 4**

Cremesuppe  
vom Hokaido-Kürbis  
mit steirischem Öl

\*\*\*

Wildplatte  
mit Hirsch, Wildschein  
Ente und Filet vom Schwein  
gemischte Salat- und Gemüseplatte  
der Saison  
Kartoffeln, kleine Klöße und Spätzle

\*\*\*

Schokoladen-Mousse mit  
Lebkuchengewürz und Kirschen

**35,90 Euro pP**

## **Menüvorschlag 5**

Kraftbrühe vom Rind

\*\*\*

Roastbeef rosa gebraten

Schweinefilet im Speckmantel

Maishähnchen mit

Tomate Mozzarella gefüllt

gemischte Salat- und Gemüseplatte

der Saison

Kräuterkartoffeln, Kartoffeln und Kroketten

\*\*\*

Überraschungs-

Dessert-Buffer

**35,90 Euro pP**