



Menüvorschläge 2010

Unsere Menüvorschläge enthalten Vorspeise, Hauptspeise und Dessert. Wir sind gerne bereit, von diesen Vorschlägen abweichende Arrangements mit Ihnen zu treffen

1.

Gesulzter Tafelspitz mit Kernöl

Kalbsrahmpörkölt mit Serviettenknödel

Somloer Nockerl mit Schokoladensauce

14,00

3.

Kartoffel-Knoblauchschaumsuppe mit Croutons

Fledermausschnitzel mit Letschogemüse und Reis

Obstkuchen mit Schlagobers

14,50

5.

Rindssuppe mit Leberknödel

Esterhazyrostbraten mit Nudeln

Apfel-Mohntorte

13,50

7.

Blattsalate mit Hühnerfiletstreifen

Ungarisches Gulasch mit hausgemachten Nockerl

Topfenknödel mit Butterbrösel und Beerenragout

15,50

2.

Geräucherter Aal mit Oberskren und Kartoffelterrinen

Zigeunerspieß auf Paprika-Zucchini Gemüse und Bratkartoffeln

Topfenstrudel mit Vanillesauce

16,00

4.

Blattsalate mit Hühnerfiletstreifen

Gebratenes Filet vom Zander mit Petersilienkartoffeln und Knoblauchbutter

Apfelstrudel mit Vanillesauce

19,00

6.

Krautsuppe mit Speck und Sauerrahm

Gekochtes Rindfleisch mit Röstkartoffeln und Apfelkren

Biscuitroulade mit Weinschaum

14,00

8.

Feurige Gulaschsuppe

Wiener Schnitzel vom Schwein mit Petersilienkartoffeln

Sacherschmitte mit Schlagobers

17,00

Bitte pro Gruppe nach Möglichkeit ein Menü auswählen und mit der gewünschten Servicezeit 1 Tag vorher gemeinsam mit der Telefonnummer des Busfahrers bekannt geben.
Jede 21. Person 1 Freiplatz.

Af Wunsch stellen wir Brot und Wasser ein. Dafür verrechnen wir 2,00 Euro.