

STEHBUFFET *ganzjährig*

- 1 -

Schinken-Gemüseaspik „nach tschechischer Art“  
Schweinschaxensulze auf Spargel-Bohnensalat mit Vinaigrette  
Frischkäse-Kresse mousse an marinierten Kirschtomaten und knusprigem Schwarzbrot  
Nudelsalat mit Meeresfrüchten

\* \* \*

Geschmorte Paprikahendlkeulen mit Butterspätzle  
Krautfleckerl mit schwarzem, gehobeltem Pfeffer  
Gebratener Seehecht auf Marktgemüse und Kräuterreis  
Wiener Schnitzel vom Schwein mit Kartoffelsalat

\* \* \*

Apfelscheiterhaufen mit Vanillesauce  
Kokos-Crème Brûlée  
Schokoladenmousse mit Waldbeer-Balsamicoragout  
Kardinalschnitte

**Euro 25,50 pro Person**

- 2 -

Matjesterrine „Hausfrauenart“  
Pilzsulze mit Bittersalaten  
Putengalantine mit Pistazien auf Karotten-Orangensalat  
Rindfleischsalat mit Käferbohnen

\* \* \*

Schweinsfiletmedaillons auf rahmigem Gemüse-Zartweizen  
Gemüsecurry mit Basmatireis  
Glacierter Viktoriabarsch auf Ratatouille und Salbeignocchi  
Mit Kürbiskernen gebackene Putenmedaillons auf Paprika-Kartoffelgemüse

\* \* \*

Powidltascherl mit Vanillesabayon  
Campari-Orangencreme  
Bananen-Joghurtterrine  
Brownie

**Euro 27,90 pro Person**

STEHBUFFET *ganzjährig*

- 3 -

Meeresfrüchte und Lachs im Safrangelée mit Limetten-Fenchelsauce  
Spanischer Seranoschinken mit Artischocken-Gemüsesalat  
Roastbeef und Roastbeefröllchen mit Gervais gefüllt  
Zweierlei Petersilienmousse an Pumpernickel  
\* \* \*

Rinderhüftmedaillons mit Kartoffelgratin  
Paella mit Butterfisch und Shrimps  
Zucchini mit Gemüse und Bulgur gefüllt auf Tomaten-Olivenragout  
Gefüllte Maishendlbrust mit Spinattagliatelle und Marktgemüse  
\* \* \*

Grießknödel mit Butterbrösel und saisonellem Ragout  
Mohnmousse mit Cassisfeigen  
Erdnuss-Nougatmousse mit Ananasragout  
Esterhazyschnitte

**Euro 35,80 pro Person**

- 4 -

Blauschimmelkäsemousse im Pumpernickelmantel dazu Apfel-Ingwerchutney  
Hummer in Gelée mit Safran-Fenchelsalat  
Gänseleberterrinen mit Portweinäpfeln  
Gefüllte Ofenkartoffel mit Sauerrahm und Keta Kaviar  
\* \* \*

Ragout von Kalbsbries mit Champignons und Basmatireis  
Jakobsmuschel an Zitronengras gebraten mit Mango-Couscous  
Wachtelbrüstchen in Kräutern gebraten an Balsamico-Linsen und gefüllten Zucchini  
Sprossen und Tofu im Brickteigsäckchen mit Soja-Chilidip  
\* \* \*

Weißes Moccamousse mit marinierten Feigen  
Nougat-Mangoschnitte  
Maroni-Cointreaumousse mit Granatapfelsalat  
Crème Brûlée von der Tonkabohne mit Mango-Papayachutney

**Euro 46,00 pro Person**