



KULINARIUM

Kontaktperson: Herr Martin Dreiszker

MENÜS

Die festliche Form, Gastgeber zu sein. Von einem gemütlichen Essen in der Gruppe zu einer Feier im festlichen Rahmen stellen wir für Sie Menüs mit mehreren Gängen zusammen.

Classic Menü – 3 Gänge

Stellen Sie Ihr eigenes Menü zusammen. wählen Sie eine Suppe, eine Hauptspeise und ein Dessert.

SUPPE

- * Klare Rindssuppe
mit Frittaten, Grießnockerl, Leberknödel oder Fleischstrudel
- * Brokkolicremesuppe
- * Champignoncremesuppe
- * Erdäpfel-Lauchsuppe
- * Karfiolcremesuppe
- * Burgenländische Knoblauchcremesuppe
- * Kürbisschaumsuppe (Saison)
- * Selleriecremesuppe
- * Spargelcremesuppe (Saison)
- * Weinsuppe vom Traminer mit Zimtstangerl
- * Zuckermaiscremesuppe

HAUPTGANG

- * Schweinsschnitzerl paniert mit gemischtem Salat
- * Schweinsbraten mit warmem Krautsalat und Knödel
- * Burgenländisches Wurzelfleisch vom Schopf mit Gemüsestreifen und Kren
- * Backhenderl mit Erdäpfel-Blattsalat
- * Rindsgulasch mit Nockerl
- * Szegediner mit Salzerdäpfel
- * Zwiebelrostbraten mit Braterdäpfeln und Speckfisolen
- * Gebackenes Gemüse mit Sauce Tartare
- * Überbackene Käsespätzle mit Röstzwiebel und Blattsalat

DESSERT

- * Gemischtes Eis mit Schlag
- * Warmer Apfelstrudel mit Schlag
- * Topfenstrudel mit Vanilleeis
- * Sachertorte
- * Obstschnitte (je nach Saison)
- * Mohr im Hemd
- * Kaiserschmarren mit Kompott
- * Somloer Nockerl

Preis pro Person € 18,00

SCHMANKERLMENÜS

Wählen Sie 3 Gänge mit Vorspeise **oder** Suppe, Hauptspeise und Dessert.
Oder wählen Sie 4 Gänge mit Vorspeise **und** Suppe, Hauptspeise und Dessert

VORSPEISE

- * Blattsalate in Hausdressing
mit marinierten Pilzen (je nach Saison), Hobelkäse oder Mozzarella
oder mit Schafskäsewürfel in der Kürbiskernkruste
- * Blattsalate mit Ruccola, Rohschinken, Parmesan und Balsamicodressing
- * Geräuchertes Forellenfilet mit Preiselbeer-Oberskren
- * Räucherlachsroschen mit Dill-Honigmarinade
- * Fischterrinerne mit Schnittlauch-Zitronenrahm
- * Lachstartar mit Spargel (nach Saison)
- * Garniertes Hammerfleisch
- * Wildterrinerne mit Sauce Cumberland

- * Blunzenstrudel mit warmer Krensaucce
- * Pilzragout mit Kräuterknödel
- * Ravioli mit Kräutersaucce
- * Hausgemachte Bandnudeln mit Scampi und Basilikumpesto
- * Kalbsrahmherz mit gebratenen Serviettenknödel
- * Zanderstreifen auf Petersilien-Erdäpfelpürree

SUPPEN

- * Alle Suppen vom „Classic Menü – 3 Gänge“
- * Bärlauchsuppe mit Croutons (Saison)
- * Curryschaumsuppe mit Edelfischstreifen
- * Feine Erdäpfel-Lauchsuppe mit Saisonpilzen
- * Klare Räucherfischsuppe mit Gemüsestreifen
- * Kresseschaumsüppchen mit Nussbrot-Croutons
- * Kürbiscrèmesuppe mit Kernen und Kernölfäden (Saison)
- * Paprikaschaumsuppe
- * Spargelcrèmesuppe mit Grünen Spitzen (Saison)
- * Zucchini crèmesuppe

HAUPTSPEISE

- * Hirschragout in Rotweinjus mit Orangenrotkraut und Kroketten
- * Rehnüsschen in Zweigelt-Preiselbeersauce mit Kohlsprossen und Serviettenknödel
- * Gebratener Saibling auf Wurzelgemüse mit Petersilien-Erdäpfelpüree
- * Gedämpfter Waller mit Dill-Weißweinsauce und Erdäpfel
- * Gegrillter Barsch auf Paprikaschaum und Kräuterrisotto
- * Knusprig gebratener Zander auf Gemüsegröstl und Paradeisschaum
- * Lachsfilet auf Spitzkraut mit Thymianrahm und Dampferdäpfel
- * Schulterscherzerl mit warmer Krensauce und Erdäpfelschmarrn
- * Hühnerbrüstchen auf Paprikasauce mit Kräuterspätzle
- * Schweinemedailles mit Pilzrahmsauce und feinen Nudeln
- * Schweinemedailles mit Pesto und Käse überbacken, dazu Weißweinrisotto
- * Schweinemedailles mit Gorgonzolasauce und Spinatspätzle
- * Entrecote mit Rotweinjus, Jungzwiebeln und Erdäpfelgratin
- * Zwiebelrostbraten mit Röstzwiebeln und Braterdäpfel
- * Burgunderrindsbraten mit breiten Nudeln und Karfiol
- * Kalbshaxe gebraten im eigenen Safterl mit Weinkraut und Serviettenknödel
- * Kalbsrollbraten im Natursaft mit Butterreis und gemischtem Salat
- * Tafelspitz mit Rösterdäpfeln, Cremespinat, Aprelkren und Schnittlauchsauce
- * Lammkronen mit Rahmfisolen und Rosmarinjus
- * Spargel Hollandaise mit Petersilienerdäpfel (nach Saison)
- * Grüner Spargel mit gebratenen Scampi und Dillrahmerdäpfel

DESSERT

- * Topfenparfait auf frischem Obstsalat
- * Topfenpalatschinke mit Waldbeerenkompott
- * Helles und dunkles Schokoladenmousse
- * Schokosoufflé Medium mit marinierten Früchten
- * Topfen-Nougat-Knöderl in Nussbrösel auf Zwetschkenspiegel
- * Tiramisu auf Fruchtspiegel
- * Erdbeer-Marillen-Zwetschkenknödeli auf Fruchtmark (nach Saison)

**3 Gang Menü mit Suppe, Hauptspeise und Dessert
Preis pro Person € 24,--**

**3 Gang Menü mit Vorspeise, Hauptspeise und Dessert
Preis pro Person € 27,--**

**4 Gang Menü mit Vorspeise, Suppe, Hauptspeise und Dessert
Preis pro Person € 33,--**

**Couvertgedeck (Brot, Butter, Aufstrich, Menükarte, Stoffserviette)
Preis pro Person € 2,--**

BURGENLÄNDISCHES FESTTAGSSESSEN

Diese Variante ist ein Mittelding zwischen Menü und Buffet. Es werden 2 verschiedene Suppen und 3 verschiedene Hauptspeisen, welche alle entweder in Terrinen oder auf Platten auf den Tisch eingestellt werden, bestellt. Vermutlich ist es bei unseren Leuten in der Region so beliebt, weil man fast wie zu Hause ist (oder isst). Natürlich ist es auch eine der geselligsten Formen, ein Mahl einzunehmen - man **muss** ja ständig mit dem Sitznachbarn kommunizieren - könntest Du mir noch ein Schnitzerl geben...., oder einen Leberknödel nehme ich noch in meine Suppe....! Vom Buffet hat es den Vorteil, dass es eine Vielzahl an Speisen gibt, die man selbstverständlich alle verkosten und genießen kann. Vom Menü hat es die Annehmlichkeit, dass alles zum Tisch gebracht wird.

Auf jeden Fall wünschen wir einen Guten Appetit!

Und so funktioniert es:

2 SUPPEN IN TERRINEN

- * Kräftige klare Rindssuppe mit
Einlage nach Wahl (siehe „Classic Menü – 3 Gänge“)
- * Cremesuppe nach Ihrer Wahl
siehe „Classic Menü – 3 Gänge“ und „Schmankerlmenüs“)

ZWISCHENGERICHT

- * Gekochtes vom Weideochsen mit Gemüsejulienne
dazu Semmelkren oder Weincreme

SALAT

- * Gemischter Salatteller

HAUPTSPEISEN AUF PLATTEN

- * Truthahnmedaillons mit Schnittlauchsauce
- * Schweineschnitzerl und Backhenderl mit Beilagen Ihrer Wahl
- * Schweinebraten mit Serviettenknödel und Sauerkraut
- * wählen Sie bitte 1 Spezialität aus unserer Schmankerlmenüauswahl

BEILAGEN

- * Reis
- * Petersilienerdäpfeln
- * Pommes
- * Gemüse

DESSERT

- * siehe Auswahl „Classic Menü – 3 Gänge“ oder „Schmankerlmenüs“

**Mit 2 Suppen, Salatteller, 2 Hauptgerichten
Preis pro Person € 24,--**

**Mit 2 Suppen, Zwischengericht, Salatteller, 2 Hauptgerichten
Preis pro Person € 29,--**

**Mit 2 Suppen, Zwischengericht, Salatteller, 3 Hauptgerichten
Preis pro Person € 32,--**

Dessert pro Person € 5,--

**Couvertgedeck (Brot, Butter, Aufstrich, Menükarte, Stoffserviette)
Preis pro Person € 2,--**

COCKTAILPARTY

Eine Cocktailparty eignet sich vor allem zum Aperitif, für Empfänge, Cocktail- oder Weinpartys, bei der es keiner Sitzgelegenheiten bedarf.
Brötchen, Canapés. Sandwiches, warme Kleinigkeiten oder Desserts werden gereicht oder in Form eines Buffets angeboten.

* CANAPÉS

kleine Weiß- oder Schwarzbrotstücken fein garniert
z.B.: Schinken und Ei, Salami und Olive, Schnitt- oder Weichkäse,
Mozzarella mit Tomaten, Bioschafskäse mit Pesto

Preis pro Stück € 2,50

* CANAPÉS de LUXE

z.B.: Räucherlachs mit Oberskren, Graved Lachs mit Dillgurke,
Roastbeef mit Sauce Remoulade, Shrimps mit American Sauce,
Pastete mit Sauce Cumberland

Preis pro Stück € 2,80

* SCHWARZBROTSCHNITTEN GARNIERT

mit Eiaufstrich, Liptaueraufstrich, Sardellenaufstrich, Grammelschmalz,
Gorgonzolaaufstrich, Thunfischaufstrich, Krenaufstrich

Preis pro Stück € 2,50

* WARME KLEINIGKEITEN

Schinkenkipferl, Blätterteigtascherl, pikante Fleischbällchen, kleine
Fleischlaberl, kleine Schnitzerl, panierte Hendlkeulen, kleine Strudeln,
Paar kleine Sudwürstchen

Preis pro Stück € 3,20

* JOURGEBÄCK UND AUFSTRICHE (Schüssel)

mit Eiaufstrich, Liptaueraufstrich, Sardellenaufstrich, Gorgonzolaaufstrich,
Kräuterbutter, Grammelschmalz

Preis pro Stück € 2,70

* KLEINE SÜSSIGKEITEN

Sacherwürfel, Blechkuchen mit Obst der Saison, kleine Apfel- oder
Topfenstrudel, kleines Plundergebäck, Minikrapfen mit Vanillecreme

Preis pro Stück € 2,30