



# *Südtiroler Kerzerl-Buffer*

*Kräftige Klare Brühe mit  
Kräuterfrittaten und Wurzelgemüse*



*Vorspeisen*

*Variation aus der Fischräucherei mit Lachs, Forellenfilet  
Sahnemeerrettich, Zitrone frischem Dill*



*Tiroler geräucherter Bauernschinken*

*Auf süßer Melone*



*Karotten,-Kraut,-Rote Beete,-Bohnen,-Kartoffelsalat  
bunte Blattsalate mit Joghurtdressing und Essig-Öldressing*



*Hauptspeisen:*

*Ofenfrischer Bauernbraten*

*mit frischem Meerrettich*

*Zarte Hendlbrustfilet gefüllt mit Paradaiser und Mozzarella*

*Mit fruchtig pikanter Paradaisersauce*

*Knusprig gegrillte Ente*



*Beilagen:*

*Hausgem. Knödelvariation aus Spinat,-Speck,-und Semmel*

*Hausgem Eierspätzle*

*Apfelrotkohl und Schupfnudeln*



*Süßes zum Abschluss:*

*Mousse au Chocolate*

*mit frischem Obstsalat*

*Ab 20 Personen Preis pro Person 43,00 €*



# *Warm-Kaltes Wiener Heurigen-und Grill-Bufferet ab 20 Personen*

*Als Vorspeise servieren wir Ihnen:*

*Salatteller  
mit hausgemachten Salaten*



*Hauptspeisen:*

*Leberkäs, Grillbraten, Schweinsbrust  
warmes Roastbeef mit Sauce Bearnaise  
gegrillte Schweinshaxen*

*Scharfe Tiroler Bergwurstspieße mit Estragon Senf*



*Beilagen:*

*Bratkartoffeln Schupfnudeln,  
saftiges Sauerkraut, hausgemachte Semmelknödel,  
frisches Marktgemüse*



*Hausgemachte Wurst- und Schinkenauswahl  
aus der eigenen Hausmetzgerei*

*Dazu verschiedene Backwaren und hausgebackene frische Brezeln*



*Als Dessert servieren wir Ihnen:  
warmer frisch gebackener Apfelstrudel,  
Vanilleeis und Schlagobers*

*pro Person                      35,00 €*



# *Steiermark Kerzerl-Bufferet*

*Kräftige Klare Brühe mit  
Kräuterfrittaten und Wurzelgemüse*



*Vorspeisen*

*Mozzarella mit Paradaiser, Basilikumblätter*

*Balsamico und kaltgepresstem Olivenöl*



*Lauwarmes Carpaccio aus dem Tafelspitz angemacht  
mit Steirischem Kürbiskernöl und Balsamico*



*Hausgemachte Salate:*

*Nudel,-Karotten,-Kraut,-Rote Beete,-Bohnen,-Kartoffelsalat  
bunte Blattsalate mit Joghurtdressing und Essig-Öldressing*



*Hauptspeisen:*

*Ofenfrischer Bauernbraten*

*mit frischem Meerrettich*

*Hochzeitschnitzel vom Kalb*

*Preiselbeeren Zitrone u. gebackenen Petersilie*

*Feuriger Fiaker Gulasch vom Rind*

*Spiegelei und Saure Gurkerl*



*Beilagen:*

*Schupfnudeln aus der Riesenpfanne*

*Knödelvariation, hausgem. Eierspätzle*



*Süßes zum Abschluss:*

*Süße Palatschinken mit Marillenmarmelade*

*Ab 20 Personen Preis pro Person 39,00 €*



## *Zünftiges Beinschinken Kerzerl-Bufferet*

*Aus dem Suppenkessel servieren wir:*

*Rieberger Kartoffelsupp  
mit Knoblauchkracherle und Sauerrahm*



*Salate vom Bufferet:*

*Kartoffel,-Bohnen,-Kraut,-Gurken,-Nudelsalat  
verschiedene Blattsalate*

*dazu hausgemachte Essig,-Öl Dressing*



*Ganzer Knusprig gegrillter Beinschinken  
vom Grill mit Kruste*

*Flambiert und Zerlegt vor ihren Augen*

*dazu feine braune Sauce*



*Veltliner*

*Weinsauerkraut, Apfelrotkohl, Sahnekartoffelpüree  
hausgemachte Semmelknödel*



*Zur Verdauung*

*Einen im Eisblock servierten Marillen Brand*

*Preis pro Person*

*28,00 €*