

Menüvorschläge für Gruppen



Nr. 1

Grießnockerlsuppe

Fischer-Wirt Grillteller mit Knoblauch-Kräuterbutter dazu Pommes frites und Gemüse
Hausgemachtes Eis

Nr. 2

Frittatensuppe

Wienerschnitzel vom Schweinsrücken mit Petersilienerdäpfel und Salat
Linzerschnitte mit Schlagobers

Nr. 3

Rindfleischsuppe mit Tirolerknödel

Truthahngeschnetzeltes mit Champignonsauce dazu Butterreis und Gemüse
Sacherschnitte mit Schlagobers

Nr. 4

Leberknödelsuppe

Burgunder Rinderbraten dazu Butternudeln und Gemüse
Vanillecreme mit Früchten

Nr. 5

Schinkenschöberlsuppe

Kalbschulterbraten mit Butterreis - Gemüse garnitur und Saisonsalat
Obsttorte

Nr. 6

Knoblauchcremesuppe

Rindersteak mit Kräuterbutter dazu Erdäpfelplätzchen und Gemüse der Saison
Straciatellamousse

Nr. 7

Kartoffelcremesuppe

Steirisches Wurzelfleisch mit Erdäpfel und Gemüse dazu frischer Kren
Apfelstrudel

Nr. 8

Gemüsecremesuppe

Zanderfilet gebraten mit Knoblauchbutter, Petersilienerdäpfel - Saisonsalat
Topfenpalatschinken

Nr. 9

Rindfleischsuppe mit Ei

Gegrilltes Rotbarschfilet auf Gemüsebeet mit Rieslingsauce dazu Butterkartoffel
Joghurt mit Früchten

Nr. 10

Fleischstrudelsuppe

Schweinemedallion im Speckmantel auf Pfeffersauce mit Erdäpfelkroketten dazu
frisches Marktgemüse
Kokosparfait

Nr. 11

Cremsuppe von Lauchzwiebeln

Gefülltes Hühnerbrüstchen auf Schnittlauchsauce mit Butterreis und Gemüsebouquet
Dunkles und helles Schokoladenmousse auf Fruchtspiegel

Nr. 12

Klare Rindssuppe mit Spinatfrittaten

Gerolltes Cordon-Bleu mit Tourniererdäpfel und gemischtem Salat
Grießpudding mit feiner Moccasauce

Nr. 13

Tomatencremsuppe mit Topfenockerl

Züricher Rahmgeschnetztes mit grünen Butternudeln und Gemüse
Gefüllte Brandteigkrapferl auf Schokoladensauce

Nr. 14

Rindssuppe mit Schinken-Käseschöberl

Rosa gebratene Rostbeefschnitte mit Broccoliröschen und Erdäpfelplätzchen
Joghurtterrine auf Weichselsauce

Nr. 15

Salzburger Erdäpfelrahmsuppe

Gekochter Tafelspitz mit Rösterdäpfel, Gemüse der Saison, Sauce Tartare,
Semmelkren oder Apfelkren
Buchteln mit Vanillesauce

Fische statt Fleisch

Frisches Lachsforellenfilet auf Rieslingsauce oder mit Knoblauch-Kräuterbutter dazu Tourniererdäpfel

Zanderfilet im Sesammantel auf Lauch - Champignonsauce dazu Butterreis

Frische Forelle oder Saibling gebraten mit Knoblauchkräuterbutter und Petersilienerdäpfel

Bitte beachten Sie:

Die Menüs müssen 3 Tage vorher bestellt werden. Sollten Sie verschiedene Menüs wünschen, empfehlen wir Ihnen maximal 3 verschiedene Hauptspeisen auszuwählen, sowie für alle die gleiche Suppe und das gleiche Dessert.

Für Fahrer und Reiseleiter ist die Verpflegung frei.

Montag ist Ruhetag (April, Mai, Juni, September und Oktober).

