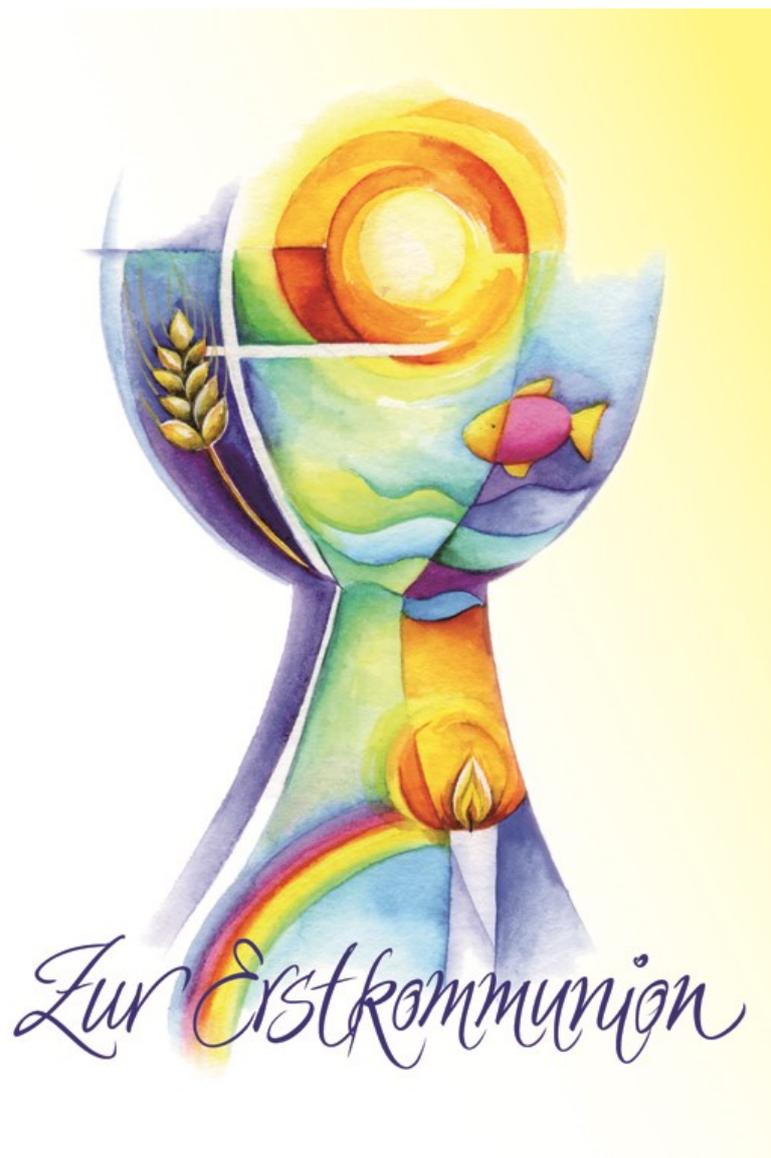


Menüvorschläge Weifer Sonntag 2025



Menü 1:

Bouillon mit Leberspätzle
oder Flädle

*

Schweinerückensteak
Champignonrahmsauce
Spätzle, Kroketten
und gemischtem Salat

*

Früchtebecher
cremiges Vanilleeis mit frischen Früchten und Sahne

36.-

Menü 2:

Verschiedene marinierte Blattsalate
mit einer Kürbiskernöl - Dressing
und knusprig gebackenem Hühnerfilet

*

Geschmorte Schweinebäckle
mit feinem Gemüse, Cremepolenta

*

Feines Haselnussparfait (Halbgefrorenes)
mit zarter Schokoladensauce
fein garniert

43.-

Menü 3:

Rinderbouillon mit Brättnockerl

*

Grillvariationen
verschiedene saftig gegrillte Fleischstücke
mit einer würzigen Kräuterbutter
Gemüsepotpourri und Pommes-frites

*

Eispalatschinken
cremiges Vanilleeis in warmen Palatschinken
hausgemachter Schokoladensauce, gerösteten Mandeln
und einem Tupper frischer Sahne

38.-

Menü 4:

Feine Festtagssuppe
verschiedene feine Einlagen in einer kräftigen Rindsbouillon

*

Geschmorter Kalbsbraten
mit feinem Gemüse, Butternüdele
Kartoffelgebäck
feinem Gemüse

*

Mousse au chocolat
mit Gebäck, frischen Früchten
fein garniert

45.-

Menü 5:

Feine Festtagssuppe
verschiedene feine Einlagen in einer kräftigen Rindsbouillon

*

Zarte Putenfiletroulade
gefüllt mit Kräutern, Schinken und Käse
mit verschiedenem Gemüse, Kartoffelkroketten

*

Warmes Schokoladenküachle
cremigem Eis, Kompottkirschen
Schokolade und Schlagrahm

42.-

Menü 6:

Sülzchen vom Rinds-Tafelspitz
mit Salatherzen und Kürbiskernölvinaigrette

*

Zarte
Medaillons vom Schweinefilet
mit Pfefferrahmsauce *oder* Champignonrahmsauce
Reis, Spätzle, Kartoffelgebäck
feinem Gemüse

*

Pochierte Birne
Haselnussküachle, Eis
Schokoladensauce, Schlagrahm

44.-

Aus unseren Menüvorschlägen können Sie aus folgenden Menüs auswählen, Sie können die einzelnen Gänge gerne auch anders kombinieren. Sollten Sie andere Vorstellungen haben, so werden wir Sie gerne individuell beraten. Es sollte aber, aus organisatorischen Gründen ein einheitliches Menü sein und die genaue Personenanzahl sollten Sie uns mindestens drei Tage vor Veranstaltungsbeginn bekannt geben.

Wir freuen uns, dass Sie Ihren festlichen Anlass bei uns begehen und versichern Ihnen Alles zu tun um Sie bestens zu betreuen!

Familie Urbanec und Mitarbeiter

