

Vorspeisen und kalte Hauptspeisen

- Feine Salamiplatte (Trüffelsalami, ital. Sobressa, Finoccia, Ventrechina, Calabria, niederbayrische Rauchsalami , mediterrane Salami dekoriert mit Oliven und getrocknete Tomaten)
- Bayerische Platte (Leberkäs, Preßsack, Streichwurst grob und fein, hausgemachter Bierschinken, Eierpastete, kalter Braten und gekochter Hinterschinken dekoriert mit Radischen, Essiggurken und Silberzwiebel,
- Edle Blattsalate mit frischen Pilzen, Pecorino und Balsamico
- Bohnensalat mit Pinienkerne
- Nudelsalate (siehe Salatliste)
- Biergartenstreichkäse, diverse Frischkäse, Forellenbazi
- Carpaccio vom Rinderfilet
- hausgemachter Geflügel-Cocktail mit Spargel, Äpfel, Ananas, Mandeln...
- Lachsterrine
- Forellenmus
- Krabbencocktail (Mandarinen und Pilze)
- Garnelen eingelegt in Knoblauchöl oder mexikanisch
- Garnelen Coco-Ginger im schwarzen Schälchen mit Chicorée garniert (ab 25 Stück)
- Fisch-Kibbelinge mit Zitrone und Remoulade / Currydipp
- Entenbrustfilet gegrillt mit Preiselbeerendipp und Orangen
- Griechischer Hirtensalat (Feta-Käse, Gurken, Paprika, Zwiebel)
- Indischer Reissalat
- Glasnudelsalat mit Cashewkerne
- Käsesalat (schön würzig mit Emmentaler, Pfeffer, Paprikaschoten, Schnittlauch, Sauerrahm)
- Schweizer Wurstsalat mit Leberkäse, Emmentaler, Gurke, Paprika süß-sauer eingelegt
- Abgebratener Semmelknödel sauer eingelegt mit Kresse oder Feldsalat
- Kalbsröllchen Tomate-Mozzarella-Basilikum paniert gebacken
- Gyros-Spieße vom Schweinehals schön saftig und würzig dazu frischer Zwiebel und Tzaiziki

- Knusprig gebratene Hähnchenbrust mit Balsamico-Honig-Vogelsalat
- Hähnchenbrüstchen mit Sauce-Hollandaise u. getrocknete Tomaten
- Putenfilet Pesto-Carpaccio mit Oliven und Cocktailtomaten
- Bündnerfleisch-Carpaccio mit Parmesan, Salatgarnierung und Kresse
- Gegrilltes Schweinelendchen mit Honig-Senf oder Dill-Senf-Dipp
- „Vitello Donato“ ital. Vorspeise v. Kalb m. Olivenöl, Thunfisch und Kapern
- Gebratenes Schweinefilet in Balsamico eingelegt mit Kresse und Pecorino garniert
- Rosa gebratenes Rinder-Flanksteak mit Wasabicreme und Kresse
- Rinderfilet in Kräutermantel auf Dijonsenf, Mayo, Worcestersoße, Kräuterdressing und Parmesan
- Hähnchenbrüstchen in Bärlauch mariniert
- Kalbslendchen in Safran-Mantel
- Kleine Hähnchen-Unterkeulen mit Barbecue Creme
- Lammlachse natur gebraten in Rosmarin mit Antipastispiß, Tzaziki und Zwiebelringen
- Schinkenplatte mit roh geräucherten und gekochten Schinken
- Grillplatte
 - kleine Schnitzel vom Schweinefilet oder Lendchen
 - kleine Fleischpflanzerl mit Käse oder Chili
 - Putenschnitzel paniert mit Mandeln oder Pinienkerne oder auch Kokosflocken
 - Hähnchenschnitzel paniert oder mit Sesam, Erdnüsse, Cornflakes
 - kleine Schaschlikspieße
 - kleine Putenspieße Hawaii (Ananas, Lachsschinken) mit feiner Currysoße
 - marinierte Schweinelende „Chili“, gebacken
 - marinierte Hähnchenbrust „Curry“, gebacken
 - Schweinefilet „Kitzbühel“ (mittelscharfer Senf, Meerrettich)
 - Mozzarella in Scheiben, paniert gebacken
 - Hähnchen-Oberkeule (ohne Kn.) in Smoke-Spice, gebacken
- Fischplatte mit Lachs, Forellenfilet, Remoulade und Zitrone
- Gebackenes Gemüse (Zucchini, Auberginen, Tomaten, Kohlrabi)
- Gebackener Käse, gebackene Pilze mit Hausgem. Remoulade

**Die Allergen-und Zusatzstoffauflistung ist jederzeit für Sie einsehbar!*

Bitte fragen Sie unser Verkaufspersonal!

- Verschiedene eingelegte Antipasti (Paprika mit Fetakäse, Oliven, Pilze, Paprika mit Frischkäse gefüllt, Zucchini, Auberginen, pikant eingelegter Schafskäse)
- Roastbeef mit hausgemachter Remoulade oder Sahnemeerrettich
- Edelsülze mit Kresse garniert
- Süß-Sauer eingelegter Tafelspitz mit blauer Zwiebel, steirischem Kürbiskernöl, Schnittlauch und gehobeltem Kren
- Kalbstafelspitz „delikatesse“ in Dinkelmehl gebraten, dekoriert mit Zwiebel, Meerrettich, Kürbiskernöl
- Putenrollbraten (Artischocken, Parmesan, Ruccola)
- Käseplatte (z.B. Cambonzola, Nuss-Käse, Bergkäse, Emmentaler, Pecorino ..)
- Feiner Ziegenkäse mit Feigen-Balsamico Chutney
- Französischer Delicé mit Frucht- Chutney
- Spanischer Iberico-Schinken mit Cocktailbirnen und gerösteten Mandelsplittern
- Griechischer Hackbraten garniert mit Oliven und Zwiebelringen dazu Tzaziki

**Die Allergen-und Zusatzstoffauflistung ist jederzeit für Sie einsehbar!*

Bitte fragen Sie unser Verkaufspersonal!