

Jetzt reservieren!
T: 09181 510600

- Kraftbrühe mit Leberspätzle und Gemüsewürfel

- Geräuchertes Fischfilet mit Sahnemeerrettich
 - Fleischpflanzerl mit Kartoffelsalat
 - Knödelcarpaccio mit Senfdressing
 - Obatzter
 - Brotmix „Schloß“
- Vitello tonnato – Kalbfleisch mit Zitrone, Pfeffer und Kapern
 - Antipastigemüse
- Minimozzarella mit Kirschtomaten und Basilikum
 - Garnelencocktail
- Schwarzwälder Schinken mit Essiggurke
 - Zwetschgen im Speckmantel

Rohkost- und Blattsalate mit zweierlei Dressings

- Gemüse im Ofen gebacken
 - Käsespätzle
 - Filet vom Zander
- Junghirsch-Schnitzel in Kräuterpanade
- Paniertes Schnitzel vom Schwein
- Gegrillte Filetspitzen vom Rind
- Geschmorte Kalbsunterschale

Soßen: Rahmschwammerl, Pfeffersoße, Kräuterbutter und Kräuterdip

Beilagen: Schwarzbrot-, & Kartoffelknödel, Bandnudeln, Kroketten und Rosmarinkartoffeln

Für unsere kleinen Gäste mit auf dem Buffet

- Fleischpflanzerl mit Rahmsoße
- Panierte Hähnchennuggets mit Pommes frites

Dessertbuffet ab 19.30 Uhr

Eisschwan, heiße Himbeeren, Crème Brûlée, Panna Cotta mit Fruchtsoße, Schokoladenmousse, Apfelküchle, Obstsalat mit frischen Früchten, Mascarponecrème

49,00 € pro Person inkl. 1 Glas Prosecco

Kinderpreise: unter 14 Jahren 25.– € unter 10 Jahren 10.– €

Unter 4 Jahren 2.– € Gedeckpreis

Änderungen vorbehalten!

Wir freuen
uns auf SIE!