

SPEISEKARTE

& BUFFETVORSCHLÄGE



BUFFETVORSCHLÄGE

KINDER

ab 20 Personen

EINS

SUPPE

- Tomatensuppe mit Rahm und Croutons
- Champignoncremesuppe

HAUPTGÄNGE

- Spaghetti Bolognese
- Hähnchenvariationen gebraten und gebacken mit Pommes frites und buntem Salat

DESSERTS

- Schokoladenpudding mit Vanillesoße
- Frischer Obstsalat

ZWEI

SUPPE

- Möhren-Kürbis-Suppe
- Hühner-Nudel-Topf

HAUPTGÄNGE

- Lasagne Bolognese
- Germknödel mit Vanillesoße

DESSERTS

- Erdbeer-Tiramisu
- Eisauswahl

BUFFETVORSCHLÄGE

KINDER

ab 20 Personen

DREI

SUPPE

- Gemüsecremesuppe
- Waldpilzsuppe

HAUPTGÄNGE

- Nudelauflauf
- Hefeklöße mit
Blaubeeren

DESSERTS

- Erdbeer-Quark-Creme
- Weintraubendessert

VEGGIE

SUPPE

- Rote-Linsen-Kokos-Suppe
- Kartoffel-Möhren-Suppe

HAUPTGÄNGE

- Nudelauflauf mit Mozzarella
und Kirschtomaten
- Milchreis mit Zucker und
Zimt (auch mit Milchalternativen)

DESSERTS

- Marcarpone-Himbeerquark
- Solero Dessert

BUFFETVORSCHLÄGE

ab 20 Personen

KLASSIK

34,50 €

SUPPE

- Tomatensuppe von Sonnenreifen Strauchtomaten, Basilikum, Croutons
- Rinderkraftbrühe mit Gemüseeinlage

VORSPEISEN

- Kirschtomaten mit Büffelmozzarella und Pesto
- Feldsalat mit Ziegenkäse im Speckmantel

HAUPTGÄNGE

- Schweinekrustenbraten mit geschwenktem Wurzelgemüse, Kartoffelklöße oder Petersilienkartoffeln
- Gebratene Hähnchenbrust mit Paprikagemüse und Reis

DESSERTS

- Marinierte Beerenfrüchte mit Vanillesoße
- Fruchtgeleetimbale

BUFFETVORSCHLÄGE

ab 20 Personen

PREMIUM

39,90 €

SUPPE

- Aufgeschlagenes Kräutersüppchen mit Croutons
- Käsesuppe mit karamelierten Zwiebeln

VORSPEISEN

- Tomaten-Pfirsich-Salat mit Burata
- Spargelsalat mit Paprika und Dill

HAUPTGÄNGE

- Medaillons vom Schweinefilet auf Pilzrahmsoße, bunte Gemüseauswahl und Spätzle
- Maispouladenbrust gefüllt mit Serranoschinken und Mozzarella an Salbeijus, mediterranes Gemüse und Würzkartoffeln

DESSERTS

- Pfirsiche in Gelee auf Weißweinsteinmousse
- Birnen in Rotwein an Vanilleeis

BUFFETVORSCHLÄGE

ab 20 Personen

VEGETARISCH

32,90 €

SUPPE

- Karotten Ingwersüppchen mit Kokosmilch
- Italienische Gemüsesuppe

VORSPEISEN

- Tomaten-Avocado-Salat
- Blattsalate in Balsamico Dressing und gebratenen Waldpilzen

HAUPTGÄNGE

- Gemüsecurry mit Kokosmilch und Reis
- Chili sin Carne mit Paprika, Mais und Kidneybohnen

DESSERTS

- Marinierte Ananas mit Fruchtmark
- Erdbeer-Pannacotta

BUFFETS

BRUNCH

25,50 €

- Orangensaft
- Kaffee
- Wasser

FRÜHSTÜCK

- Großer Brotkorb mit verschiedenen Brot- und Brötchensorten
- Butter verschiedene Marmeladen und Honig
- Wurst-und Bratenaufschnitt
- Verschiedene Käsesorten
- Rühreier, gekochte Eier
- Bouletten, krosser Bacon
- Tomaten-Mozzarell
- Müsli, Milch, Joghurt, Obstplatte
- Kuchen

MITTAGESSEN

- Hähnchengeschnetzeltes mit Reis
- Kartoffelcremsuppe, Wiener Würstchen
- Tomatensuppe
- Spaghetti Bolognese

DESSERTS

- Obstsalat
- Erdbeer-Quark-Dessert

SALATBUFFET

- siehe Salatbuffet

BUFFETS

GRILLBUFFET

25,50 €

- Saftige Nackensteaks verschieden mariniert L,M
- Magere Schweinerückensteak mariniert L,M
- Hähnchenbrust mariniert L,M
- Würzige Rindersteaks L
- Hähnchenbrust ala capprese, überbacken mit Tomate und
- Mozzarella G
- Berliner Bratwurst M
- Nürnberger Rostbratwürstchen
- Maiskolben
- Gemüsespieße
- Brot und Brötchenauswahl A
- Kartoffelsalat c,G,M
- Nudelsalat c,G,M
- Senf/Ketchup G
- Kräuterbutter G

SALATBUFFET

- siehe Salatbuffet

BUFFETS

SALATBUFFET

GEMÜSE

- Tomaten
- Blattsalate der Saison
- Gurken
- Paprika rot / grün
- Möhrenstreifen
- Champignons
- Bohnensprossen
- Rucola
- Gemüsezwiebeln
- Mais

SOSSEN

- Aceto Balsamico
- Joghurtdressing
- Essig / Olivenöl
- French-Dressing

TOPPINGS

- Croutons
- Eier gekocht
- Geriebener Käse
- Chilliflocken

SPEISEKARTE

VORSPEISEN

- **Kartoffeleintopf** 7,50
mit oder Wiener _L
- **Italienischer Spaghettisalat** 6,30
mit Ciabatta _{A,G}
- **Tomaten-Mozzarella-Salat** 7,90
mit Ciabatta _{A,G}

MITTAGSANGEBOT

- **Spaghetti Bolognese** _{L,G} 11,90
- **Jägerschnitzel „Ost“** 7,90
mit Nudeln und Tomatensoße _{A,C}
- **Boulette mit Mischgemüse** 7.90
und Kartoffelpüree _{A,C,G}

SPEISEKARTE

HAUPTGERICHTE

Stell dir deinen Teller selbst zusammen

Portion: 6,90

Nudeln

- Spaghetti
- Penne
- Fusili
- Bandnudeln
- Vollkorn Farfalle



Soßen

- Pesto Rosso
- Aglio e Olio
- Tomatensugo
- Trüffelsoße
- Pfeffersoße
- Zitronen-Butter-Soße

Toppings & Beilagen

- | | |
|--------------------------------|------|
| • Rindfleischstreifen gebraten | 8,90 |
| • Lachsfilet gegrillt | 9,90 |
| • Putenfi Lets reifen | 6,90 |
| • Shrimps mediterran gebraten | 7,90 |
| • Ofengemüse | 5,90 |
| • Sautierte Kräterpilze | 6,50 |

SPEISEKARTE

UNSERE FAMILIENTELLER

Mama-Teller _G 14,50

- Bunter Salatteller mit gebratene Hähnchenbruststreifen und Dressing nach Wahl

Papa-Teller _L 17,50

- Schweinebraten mit Kruste, Dunkelbiersoße, Kartoffelknödel

Opa Teller _L 15,90

- Gröstl vom Braten, gebr. Knödel, Lauchzwiebeln und Dunkelbiersoße.

Oma Teller _{A,G} 10,50

- Bandnudeln mit Rahmgemüse und frischen Kräutern



SPEISEKARTE

VESPER & BROTZEIT

- **Bayrischer Wurstsalat** **9,90**
mit Hausbrot _A
- **Schweizer Wurstsalat** **9.90**
mit Hausbrot _A
- **Brotzeitbrettl** _{A,G} **13.90**
kalter Braten, gefüllter Schweinbauch, Emmentaler,
Meerrettich, Gurke, Butter, Zwiebel, Hausbrot

OFENGERICHTE

- | | klein | groß |
|--|-------------|--------------|
| • Pommes frites | 3,00 | 4,50 |
| • Hähnchen-Nuggets _A | 6,50 | 8,50 |
| • Kombiteller: Hähnchen+ Nuggets _A | 8,50 | 10,50 |

SPEISEKARTE

DESSERTS

- **Milchreis** _G **6,50**
mit Zimt-und Zucker oder Apfelmus
- **Milchnudeln** _{A,G} **5,90**
mit Vanille und Butter
- **Frische Waffel** _{A,G} **7,50**
mit Apfelmus, Vanille oder Schokosoße

