



3 Gang Menü

(ab 15 bis max. 100 Personen)

Menü I. / EUR 28,00 p.P.

Rindsuppe mit Frittaten ^{ACGFL}
Schweinsschnitzel gebacken mit Petersilienerdäpfel ^{ACG}
Vegetarisch – Balsamico Linsen mit Salzerdäpfel
Topfenstrudel ^{ACG}

Menü II. / EUR 29,00 p.P.

Kürbiscremesuppe
Hühnergeschnetzeltes mit Waldpilz, dazu Gemüsereis ^{HL}
Vegetarisch – Hirse-Karfiol-Laibchen mit Blattsalat ^L
Schokopalatschinke ^{ACG}

Menü III. / EUR 30,50 p.P.

Karottencremesuppe
Schweineschopfbraten mit Serviettenknödel, Bierkraut ^{ACGL}
Vegetarisch – Käsespätzle mit Blattsalat ^{ACG}
Kaiserschmarren mit Zwetschenröster ^{ACG}

Menü IV. / EUR 32,50 p.P.

Tiroler Rohschinken mit Feige
Kalbsbutterschnitzel mit Erdäpfelpüree ^{CGLM}
Vegetarisch – Kürbisrisotto mit Bergkäse ^{AG}
Sacher Schnitte ^{ACG}

Bitte beachten Sie, dass jeweils nur ein einheitliches Menü pro Gruppe möglich ist,
Alternativen für Vegetarier oder Allergiker sind natürlich möglich.

Es würde uns freuen, wenn wir zum Rechnungsbetrag ein Trinkgeld für unser Servicepersonal
dazurechnen dürfen.