

# Menüvorschlag 1

Hühnersuppe  
mit feiner Einlage

\* \* \*

Braten vom Schweinenacken  
Rinderroulade „Hausfrauen Art“  
Gemischte Gemüse- und Salatplatte  
der Saison  
Kartoffeln und Kroketten

\* \* \*

Schokoladenpudding  
Vanilleeis und heiße Kirschen

**38,90 EUR pP**

## Menüvorschlag 2

Karotten-Orangen-Ingwer  
Cremesuppe

\* \* \*

Schweinefilet im Speckmantel  
Maishähnchenbrust  
mit Tomate Mozzarella gefüllt  
gemischte Salat- und Gemüseplatte der Saison  
Kräuterkartoffeln und Kroketten

\* \* \*

Panna Cotta mit  
Waldbeerenkompott und Vanilleeis

**39,90 Euro pP**

## Menüvorschlag 3

Cremesuppe  
vom Steinpilz

\* \* \*

Hirschkalbskeule mit Preiselbeer-Jus  
Schweinefilet mit Champignons in Rahm  
gemischte Salat- und Gemüseplatte der Saison  
Kartoffeln, kleine Klöße und Kroketten

\* \* \*

Vanillecreme  
mit Sherry-Zimt-Pflaumen  
und Walnuss Eis

**44,90 Euro pP**

## Menüvorschlag 4

Cremesuppe  
vom Hokaido-Kürbis  
mit steirischem Öl

\* \* \*

Wildplatte  
mit Hirsch, Wildschein  
Ente und Filet vom Schwein  
gemischte Salat- und Gemüseplatte der Saison  
Kartoffeln, kleine Klöße und Spätzle

\* \* \*

Schokoladen-Mousse mit  
Lebkuchengewürz und Kirschen

**52,90 Euro pP**

## Menüvorschlag 5

Kraftbrühe vom Rind

\* \* \*

Roastbeef rosa gebraten  
Schweinefilet im Speckmantel  
Maishähnchen mit  
Tomate Mozzarella gefüllt  
gemischte Salat- und Gemüseplatte der Saison  
Kräuterkartoffeln, Kartoffeln und Kroketten

\* \* \*

Überraschungs-  
Dessert-Buffer

**48,90 Euro pP**