



Winter Speisen auch zum selbst grillen.

Name:	Adresse:	
Telefon:	E-Mail:	
Event am:	Beginn:	Buffet:
Erwachsene:	Kinder bis 10 J	über 10 J
Vegetarier:	Besonderheiten:	

Sie zahlen keine Lokalmiete. Alle Angaben sind vertraulich!

Fingerfood

Tortilla Röllchen mit Käsefüllung, Paprikastreifen und frischen Minze Blättern, **vegetarisch**

Preis pro Stück € 4,50

Stück Tortilla

Haus Brot Streifen mit Liptauer mild/scharf, Bratlfett, Verhackerts, Streichkäse und div. Pfefferoni

Preis pro Brot € 3,50, in Streifen geschnitten **Stück Brote**

Hauswurzelspeck selbst geräuchert mit frischem Kren und Jour Gebäck/Haus Brot

Preis pro Portion € 5,50

Stück Wurzelspeck

Suppen

Rinderbouillon mit Markscheiben & Suppengemüse, Kräuterfrittaten oder Nudeln

Preis pro Person € 4,30

Erdäpfel Gulasch/Suppe, vegan

Preis pro Person € 6,90

Der Buffet Preis berechnet sich nach den gewünschten Hauptspeisen *

Erste Hauptspeise für alle Gäste mit zwei passenden Beilagen, Preis pro Person € 18,50.

Jede weitere Hauptspeise für alle Gäste mit zwei passenden Beilagen, Preis pro Person € 9,50.

Kinder unter 10 Jahre zahlen nur € 12,00. Gerne bekommen Kinder ein eigenes Grill Buffet.

Beispiel einer Berechnung: für 3 Hauptspeisen kann man 6 Beilagen wählen

Burgunderbraten vom Rind mit Rotkraut, Serviettenknödel, Preis pro Person € 18,50

Spareribs mit Ofenkartoffel, Barbecue Sauce und American Dressing, Preis pro Person € 9,50

Souvlaki Spieße mit Naturreis in pikanter Tomatensauce, Tsatsiki, Preis pro Person € 9,50

Gesamtpreis, 3 Hauptspeisen, 6 Beilagen nur € 37,50

Zahlt jeder sein Getränk selbst, kostet jede weitere Hauptspeise pro Person € 10,50



Vorspeisen kalt

Fleischplatte gemischt mit Schweinebraten, Selchfleisch, Wurst, Speck, Beilagen, Haus Brot

Preis pro Person € 8,90

Käseplatte gemischt mit Weich- und Hartkäse, Feigensenf, gefüllte Paprika, Beilagen, Haus Brot

Preis pro Person € 8,90

* Hauptspeisen vom Grill & Smoker, auch zum selbst grillen

Spareribs im Smoker 7 Stunden geräuchert, 3-2-1 Methode, Spezialität des Hauses

Kräuterschweinskoteletts in Oliven Knoblauch Marinade, gegrillt, zart und saftig

Mini Berner Würstchen mit Speck auf Spießen mit Perlzwiebel in Barbecue Sauce mariniert

Hühnerkeule aus der Brine, zart im Smoker geräuchert, mit knuspriger Haut

Souvlaki Spieße vom Huhn oder der Pute, mariniert in frischen Kräutern, gegrillt

Halloumi gegrillt, unterschiedlich mariniert, pikant, **vegetarisch**

Paprika mit Bulgur Fülle in zarter Chili Sauce gequollen, gefüllt, pikant, **vegan**

* Hauptspeisen mit Saucen, Gluten- und Lactosefrei

Schweinebraten von der Rose oder vom Schopf, Sous Vide gegart, mit Bier- oder Kümmelsauce

Rinderrouladen im Smoker geräuchert, gefüllt mit Gemüsestreifen und Speck in Burgundersauce

Burgunder Rindfleisch, niedrig Temperatur gegart in Burgunder Gemüse Sauce

Hauptspeisen für gehobene Ansprüche. Beilagen dazu bestellen!

Rinderfilet Steak mit frischem Rosmarin, leichter Pfeffernote, Sous Vide gegart

Preis pro Portion 100g € 17,00

Rinderfilet Steak im Ganzen. Wir schneiden die Steakgröße am Tisch

Preis pro Portion ca. 3000g € 390,00

Porter House- oder Tomahawk Steak vom Rind, Sous Vide gegart, im Beefer karamellisiert

Preis pro Portion pro ca. 1500g € 160,00

Kräuter Spanferkel, Natur oder gesurt, frisch über dem Feuer gegrillt

Preis pro Ferkel € 250,00

Zwei Beilagen bei Speisen mit * dabei, sonst dazu bestellen!

Gemüse, Gluten- und Lactosefrei

Gemüsesorten aus der Wok Pfanne mit verschiedenen Kräutern, **vegan**

Kohlsprossen gratiniert mit Muskatnuss gewürzt, **vegetarisch**

Champignons mit Kräutern und Cognac flambiert, **vegetarisch**

Sauerkraut, mit Kreuzkümmel, **vegetarisch**

Weinkraut vom Sauerkraut, in Weißwein gegart, **vegetarisch**

Speck Weißkraut geräuchert

Rot Kraut mit Apfelmus und leichter Zimt Note, **vegetarisch**



Andere Beilagen

Ofenkartoffeln aus dem Tandoor Ofenl, **vegetarisch**

Bratkartoffel mit Zwiebel, Knoblauch und frischer Petersilie in Oliven Öl gegrillt, **vegetarisch**

Kartoffel Stampf mit Obers, Butter und Muskatnuss, **vegetarisch**

Servietten Knödel im Dampf gegart zu saftigen Hauptspeisen, **vegetarisch**

Teigwaren Al Dente gegart, zu saftigem Fleisch und zu Saucen, **vegetarisch**

Naturreis in pikanter Tomaten-Sauce gegart mit Kirschtomaten und Basilikum, **vegetarisch**

Naturreis naturbelassen zu den Hauptspeisen mit Saucen, **vegetarisch**

Maiskolben in Butter, gegrillt, **vegetarisch**

Pikante Tomatensauce, **vegetarisch**

Haus Brot, Jour Gebäck

Beilagen zu „Speisen für gehobene Ansprüche“ kosten pro Person € 4,50

Salate mit speziellem Dressing

Rucola Salat in Cassis Dressing

Gurken Salat mit Knoblauch und frischem Dill

Cherry -Tomaten Salat mit Zitronen Dressing, Zwiebel, Knoblauch und frischem Basilikum

Cole Slaw Salat mit Sauerrahm und Mayo

Gemischter Salat aus 3 Salaten

Preis pro Portion € 4,50

Saucen zu den Speisen oder Beilagen

Rahm Schnittlauch Sauce zu den Ofenkartoffel

Tsatsiki mit griechischem Joghurt, Knoblauch und Oliven Öl

fruchtige Barbecue Sauce, fruchtig, pikant, geräuchert

American Dressing Sauce, Joghurt, Mayonnaise, Cognac

Preis pro Person € 2,50

Süßspeisen des Hauses

Mascarpone-Amaretto Creme mit Schokolade Überzug, Sahnehaube und Mikado Stäbchen

Preis pro Portion € 6,50

Palatschinken Powidl- und/oder Marillenmarmelade oder Schokolade, selbstgemacht

Preis pro Portion € 4,90

Eissorten, Erdbeere, Zitrone, Pistazie, Sorbet Cassis, Kokos, Weißer Nougat, Milkschokolade, Vanille.

Wir machen kein veganes Eis!

Preis pro Kugel € 2,50

Haus Torten auf Wunsch

Preise variable abhängig von der gewünschten Größe und der Art der Torten Füllung



Kuchen und Torten dürfen mitgebracht werden!

Tortenteller, Besteck sowie Kaffee und frischen Schlagobers bekommen Sie von uns!

Zu später Stunde, auf Wunsch.

Gulasch Suppe, Rindfleisch und Kartoffel über dem Lagerfeuer mit Haus Brot

Preis pro Portion € 6,90 **Stück**

Kesselgulasch, Rindfleisch, frisches Gemüse und Kartoffel über dem Lagerfeuer mit Haus Brot

Preis pro Portion € 8,90 **Stück**

Chili con Carne, mit Bohnen, Mais und Chili über dem Lagerfeuer mit Haus Brot

Preis pro Portion € 8,90 **Stück**

Käseplatte mit Weich- und Hartkäse, Feigensenf, gefüllten Paprika und anderen Beilagen

Preis pro Portion € 8,90 **auf Anforderung**

Das Mitbringen von Speisen und Getränken jeder Art ist nicht gestattet!

Allgemeine Informationen:

Die Speisen sind vor Beginn zu bezahlen! Bankverbindung in der Fußzeile.

Getränke werden nach tatsächlichem Aufwand verrechnet und sind am Ende der Veranstaltung in Bar, mit Visa, Bankomat oder MasterCard zu bezahlen.

Getränke sind ausreichend vorhanden.

Unterschiedliche Biersorten vom Fass sind möglich.

Akonti werden immer auf die Gesamtrechnung angerechnet.

Überzahlungen werden in bar übergeben oder auf Ihr Konto rücküberwiesen.

Es gibt eine große Schnapsbar!

Jeder Gast kann seinen Schnaps auch selbst bezahlen.

Ende von Musikdarbietungen: 22:00 Uhr

Betriebsschluss: 24:00 Uhr

Die Speisenabfolge kann noch bis 14 Tage vor dem Event schriftlich übermittelt werden.

Bei Stornierung sind 10% der vereinbarten Speisekosten zu bezahlen.

Siehe Stornobedingungen!

Preise sind freibleibend und von der Kostenentwicklung am Markt abhängig!

Preise sind gültig bis 01.08.2022

Allergeninformation abhängig von Ihren Wünschen



Buchstabencode und Kurzbezeichnung

Die Allergeninformation bei Getränken und Speisen wird gewissenhaft durchgeführt und finden Sie in unserer Speisekarte.

Wir schließen jede Verantwortung bei falscher Kennzeichnung Dritter (Lebensmittelhersteller) aus.

Wählen Sie daher die Speisen und Getränke mit Bedacht und Eigenverantwortung. Speisen werden nach Ihren Wünschen geschmort, gewürzt und bearbeitet. Unser Chefkoch und BBQ-Meister der, soweit dies möglich ist, auf Fertigprodukte Dritter verzichtet, unterstützt Sie bei der Auswahl und berätet Sie in Fragen der Allergene!

5- Akonto zur Fixierung Ihres Termins: Erste Bank IBAN AT142011128437419102
Am Event Tag gibts Speisen nur für Sie und Ihre Gäste. Sie sind unter sich!