



Vorspeisen - Fingerfood

Rostbraten-, oder Schinkenröllchen in Mürbteig-Körbchen auf Creme Frech-Dijon-Senfsauce und frische Kräuter

Apfelstücke mariniert in Rotwein-Chili auf Mascarpone-Amaretto Creme in Mürbteig-Körbchen

Tortilla Röllchen mit Ziegenkäsefüllung, Paprikastreifen und frischen Minze Blättern

Haus Brote mit Liptauer mild/scharf, Bratfett, Verhackerts, Streichkäse und div. Pfefferoni

Hauswurzelspeck geräuchert mit Haus Brot und frischem Kren

geräucherte Lachsröllchen auf Senf-Dillsauce mit Jour Gebäck

Mozzarella mit Kirschtomaten auf frischem Basilikum im Glas

Suppen

Rinderbouillon mit Suppengemüse und Kräuterfrittaten oder Nudeln

Gemüsesuppe, vegetarisch

Geeiste-Rahmgurkensuppe mit Croutons, vegetarisch

Hauptspeisen kalt

Wurst- und Fleischplatte mit Pfefferoni, Gurkerln und anderen Beilagen

verschieden Käsesorten mit Feigensenf, gefüllten Paprika und anderen Beilagen

diverse Nudelsalate mit Wurst, Gemüse oder Früchten und unterschiedliche Marinaden

Hauptspeisen vom Smoker und Grill

Spareribs im Smoker geräuchert, Spezialität des Hauses, mit hohem Fleischanteil ca. 3 cm

Koteletts in Olivenöl Knoblauch Marinade gegrillt, zart und saftig

Grillbauch karamellisiert, knusprig deftig

Mini Berner Würstchen mit Speck mariniert, auf kleinen Spießen mit Perlzwiebel

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

Souvlaki Spieße wahlweise von Huhn oder von der Pute gegrillt, mariniert in frischer Kräutern

Halloumi Spieße mit trocken Früchten, unterschiedlich mariniert, pikant, vegetarisch

Paprika hälften mit Bulgur gefüllt, mit zarter Chilinote, pikant, vegetarisch

Hauptspeisen mit Sauce

Schweinebraten Sous Vide gegart in Knoblauch-, Bier- oder Kümmelsauce

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

gut abgelegenes Rindfleisch, Niedrigtemperatur gegart in Burgunder Sauce

Hauptspeisen für gehobene Ansprüche

Filet Steak mit frischem Rosmarin, leichter Pfeffernote, vakuumiert und Sous Vide gegart

ganzes Filet Steak, jeder Gast kann die Stückgröße selber wählen. Wird am Tisch geschnitten!

Wellington, Schweinefilet mit Spinatfarce-Pfefferkäse in Blätterteig und Chili Preiselbeeren

antialkoholische Getränke, Bier, Wein, Sekt, Spirituosen, Kaffee oder Tee sind in ausreichender Menge vorhanden und müssen nicht bestellt werden



Gemüse

verschiedene Gemüsesorten vom Grill in Buttersauce mit italienischen Kräutern
Babykarotten mit Sternanis und Zimt Sous Vide gegart, zum Filet Steak
Kohlsprossen im Butter Safterl mit Muskatnuss gewürzt, gegrillt
Champignons aus der Wok Pfanne mit Cognac flambiert in Obers Sauce mit Kräutern
Sauerkraut, Weinkraut vom Sauerkraut oder Speck Weißkraut geräuchert

Beilagen

Wildreis in pikanter Tomaten-Obers Sauce mit Kirschtomaten und Kräutern
knusprige Ofenkartoffeln in Alufolie vom Grill mit Kräuterbutter oder Rahm-Schnittlauch Sauce
Bratkartoffel mit Zwiebel, Knoblauch und frischer Petersilie
Rosmarinkartoffel scharf gebraten
Butter Kartoffel mit frischer Petersilie
Servietten Knödel zu den saftigen Hauptspeisen
Spiralen oder Hörnchen zum saftigen Fleisch
Wild Reis naturbelassen
Haus Brot, Jour Gebäck

Salate

Rucola Salat in Cassis Dressing
Gurken Salat mit Knoblauch und frischem Dill
Cherry -Tomaten Salat mit Zitronen Dressing, Zwiebel und wenig Knoblauch und frischem Basilikum
Tsatsiki mit griechischem Jogurt, Knoblauch und Oliven Öl
fruchtige Barbecue Sauce oder american Dressing Sauce

Süßspeisen des Hauses

Schokoladeglace über Mascarpone-Amaretto-Creme mit Mikado Stäbchen und Sahnehaube
Powidl- und/oder Marillenmarmelade Palatschinken
Eissorten wie Erdbeere, Zitrone, Pistazie, Sorbet Cassis, Kokos, Weißer Nougat, Milkschokolade, Vanille, sind vorhanden

Zu später Stunde

Kesselgulasch, Rindfleisch und frisches Gemüse über dem Lagerfeuer mit Brot
Chili con Carne, zwei Sorten Rindfleisch, Bohnen und Mais über dem Lagerfeuer mit Brot
Käseplatte, verschiedenen Käsesorten, Feigensenf und Beilagen sowie Gebäck

Viele Speisen werden in Streifen bzw. mundgerechten Stücken gereicht, sodass sich Ihre Gäste bei der Speisenauswahl am Buffet mehrere Gerichte aussuchen und so Ihren Grillteller selber zusammenstellen können.

Kuchen und Torten dürfen von Ihnen mitgebracht werden! Tortenteller und Besteck bekommen Sie von uns! Frischen Schlagobers bekommen Sie von uns!

Getränke werden nach tatsächlichem Aufwand verrechnet.