

# BUFFETVORSCHLAG

Jänner 2026

## STARTER ZUM APERITIF

Blätterteighäppchen pikant <sup>A, C, G, L</sup>

€6,00

oder

Aufstrichvariation | Gebäck <sup>A, C, G, L, M, N</sup>

## KALTE VORSPESSEN

Luftgetrocknetes vom Schlögl | Grana | Kapernbeeren <sup>G</sup>

Roastbeef | Preiselbeeren <sup>A, G, L</sup>

Spinat-Lachsröllchen <sup>A, C, D, G, L</sup>

Mariniertes Gemüse <sup>L</sup>

Gebäck <sup>A, N</sup>

€8,00

## HAUPTSPEISEN

Knuspriges Ofenbrat'l vom Schwein <sup>L</sup>

Surschnitzel und Hühnerschnitzel <sup>A, C, G, L</sup>

Hühnergeschnetzeltes in Muskatellersauce <sup>A, G, L, O</sup>

Gebratenes Lachsforellenfilet <sup>D, L</sup>

Lauch-Risotto <sup>G, H, L</sup>

Beilagen: Salatbuffet, Semmelknödel, Kraut,

Petersilerdäpfel, Tagliatelle <sup>A, C, G, L</sup>

€20,00

## DESSERT

Saisonaler Kuchen <sup>A, C, G</sup>

Strudelvariation <sup>A, C, G</sup>

Petit Four <sup>A, C, G</sup>

€6,00

## KÄSEBRETT

Auswahl gereifter Käsesorten mit Gebäck <sup>A, G, N</sup>

€6,00

## KOMBINATIONEN

- **Kompletter Buffetvorschlag** €43,00
- **Gedeck** €3,00
- **Tellergeld (für mitgebrachte Speisen)** €2,00
- **Tischtuch pro Stück** €10,00

Preise inkl. Steuer und pro Person

# CHRIST