

DIE BESTE LAGE FÜR DIE SCHÖNSTE ZEIT.

DIE BESTE LAGE FÜR
MENÜ- & BUFFETIDEEN.
AUSZUG AUS UNSEREM KULINARISCHEN ANGEBOT.



BUFFET „KÄRNTNER BAUERNBUFFET“

ab 30 Personen: € 46,- pro Person

DIE VORSPEISEN

Schinken-, Karree- und Bauchspeck mit Kren und Senf

Brathendl mit Linsensalat

Haus- und Hirschsalami

Kümmelbraten mit Senfgurken

Hausgemachte Sulze mit eingelegtem saurem Gemüse

Sasaka, Schinkenrolle und gefüllte Eier

Erdäpfel-Endiviensalat, Paradeisersalat, Gurkensalat und Bohnensalat

Bauernbrot, Gebäck und Butter

DIE SUPPE

Kärntner Festtagssuppe mit Niggalan

DIE HAUPTSPEISEN

Krautfleckerln

Bauernbrat'l mit gebratenen Erdäpfeln

Geschmorte Kalbshax'n mit Rosmarin

Kalbsrahmgulasch mit Sauerrahm

Bachforellenfilet auf Wurzelgemüse mit Kren und brauner Butter

Fleischknödel mit Speckgrammeln

Gekrandelte Kasnudeln mit Schnittlauch

DIE BEILAGEN

Mildes Sauerkraut, buntes Marktgemüse, Semmelknödel, Erdäpfelpüree

DIE DESSERTS

Kalter Milchreis im Glas mit Maraschino und Weichsel-Zimt-Ragout

Kärntner Eisreindling mit Grant'nschleck

Topfenpalatschinken mit Vanillesauce

Gefüllte Buchteln mit Marillenmarmelade

Had'nschnitte mit Grant'n

Obstkorb

BUFFET „ALPE ADRIA“
ab 30 Personen: € 50,- pro Person

DIE VORSPEISEN

Verschiedene Tomatensorten mit Mozzarella

Prosciutto mit Zuckermelone

Gefüllte Gemüse-Tramezzini-Rolle

Bruscetta mit verschiedenen Auflagen

Mediterranes, mariniertes und gegrilltes Gemüse

Osso Collo

Kalbskopfsalat

Marinierte Muscheln, Sardinen, Sardellen und Makrelen

Salatbuffet „Alpe Adria“ mit verschiedenen Blattsalaten, Dressings und Marinaden

Typisches italienisches Brot, Gebäck und Butter

DIE SUPPE

Minestrone mit Parmesan

DIE HAUPTSPESIEN

Pilzrisotto mit Grana Padano und verschiedenen Pestos

Geschmorter Zwiebelrostbraten

Saltimbocca mit Salbei und Prosciutto

Slowenisches Kesselfleisch mit Sauerrahm

Im Ofen gegartes Hendl mit Oliven, Champignons und Kräutern

Vegetarische Pizzaschnitte

Gegrilltes Branzinofilet an Rotweinzwiebeln

DIE BEILAGEN

Gratinierter Fenchel, Erdäpfelspalten, Polenta, Schupfnudeln

DIE DESSERTS

Klassisches Tiramisu mit Edelkakao

Panna cotta mit Grand Marnier Orangen

Beeren-Tiramisu mit Mandelsplitter

Profiteroles mit Mascarponecreme und Schokoladensauce

Apfelstrudel mit Zimtobern

Marinierte Früchte mit Maraschino

STEBUFFET

ab 20 Personen: € 39,- pro Person

Ausgewähltes Jourgebäck mit verschiedenen Aufstrichen
Hausbrot mit Speck und Schafskäse
Tomaten-Mozzarella-Sticks mit Gemüsemayonnaise
Gemüsesmoothies und Obstsmoothies
Melanzani-Röllchen mit Kichererbsenhummus
Gefüllte Roastbeefröllchen an feinen Blattsalaten

Gemüse-Tempura mit milder Chilisauce
Gebackene Geflügelbruststreifen mit Erdäpfelsalat
Bruschetta mit Kalamataoliven
Räucherfischcreme auf Baguette
Pflaumen im Speckhemd am Spieß
Würziger Bergkäse mit frischen Feigen

Hausgemachte Schaumrollen
Fruchtcocktail mit frischer Minze
Himbeer-Topfenschnitte
Gezogener Apfelstrudel
Schokoladenmousse
Obstdisplay

STEBUFFET-ERWEITERUNG

je Gericht € 3,- pro Person

Geräucherte Flugentenbrust mit Couscous
Kärntner Lax'n Tatar mit Sauerrahmgurken
Rosa gebratene Rinderfiletwürfel an Glasnudelsalat
Geräucherte Putenbrust an Mango-Gersten-Salat
Gemüse-Antipasti mit Olivenöl und gereiftem Balsamicolack
Gemüse-Reisrolle im Sojablatt mit Shiitakepilzen

Regionale Käse mit Dörrobst-Chutney

Crème brûlée von der Tonkabohne
Panna cotta
Gebackene Mäuse mit Powidl
Kardinalschnitte
Gefülltes Brandteiggebäck
Obstfleck nach Jahreszeit

MENÜVORSCHLÄGE APRIL, MAI, JUNI 2021
Ab 10 Personen

3-Gang-Menü: € 35,- pro Person
4-Gang-Menü: € 41,- pro Person
5-Gang-Menü: € 49,- pro Person
inklusive Salatvariationen der Saison (€ 7,-)

KALTE VORSPEISEN

Mariniertes Frühlingsgemüse mit
Topfen-Sauerrahmterrine im Knusperbrotmantel **€ 10,20**

Rosa gebratener Kalbsrücken
mit Spargel und Gemüsevinaigrette **€ 13,90**

SUPPEN

Spargelcremesuppe mit hausgebeiztem Lachs **€ 6,50**

Kräftige Rind- oder klare Gemüsesuppe mit
Frittaten oder Grießnockerl **€ 5,80**

WARME VORSPEISEN

Gebackene Tofubällchen an mediterranem Gemüse
und Apfel-Ingwershot **€ 9,20**

Confiertes Lachsforellenfilet mit jungem Blattspinat
und Erdäpfelschaum **€ 14,20**

DIE HAUPTSPEISEN

Gegrilltes Maishendlbrüstchen mit Zitronenmelissenglace,
Morchelrisotto und Spargel **€ 15,90**

Rosa gebratene Rinderrückenschnitte an grüner Pfeffersauce mit
cremiger Polenta und jungen Karotten **€ 19,40**

Gegrilltes Kärntner Lax'nfilet mit Petersilienerdäpfel,
Rahmgurken und geschmortem Paprika **€ 17,90**

Erdäpfel-Spinat-Gnocchi mit Mascarponecreme
und jungem Gemüse **€ 12,60**

DIE DESSERTS

Milchrahmstrudel mit Sauerrahmeis
und Beerencocktail **€ 9,40**

Dunkle und weiße Valhrona-Schokolade
mit Rhabarber und Knusperzwieback **€ 11,60**

Sollten verschiedene Gerichte je Gang zur Auswahl gewünscht werden,
so verrechnen wir € 6,00 pro Person und Wahlgericht.

MENÜVORSCHLÄGE JULI, AUGUST 2021
Ab 10 Personen

3-Gang-Menü: € 35,- pro Person
4-Gang-Menü: € 41,- pro Person
5-Gang-Menü: € 49,- pro Person
inklusive Salatvariationen der Saison (€ 7,-)

KALTE VORSPEISEN

Mediterrane Gemüseterrine in Basilikumgelee mit
Burrata und geschmolzenen Tomaten **€ 10,60**

Gereifter Vulcanoschinken mit Melone,
Minzshot und hausgemachten Grissini **€ 12,60**

SUPPEN

Gurkenschaumsuppe mit Kaviarobers **€ 6**

Klare Geflügelsuppe mit eigener Einlage **€ 5,80**

WARME VORSPEISEN

Gebratener Spanferkelrücken mit Kümmelglace,
Bohnenkerne mit Grammeln und Weißkrautspitz **€ 14,50**

Süßkartoffelrisotto mit Tofu,
Ingwer, Karotten und Gemüsejus **€ 12,80**

DIE HAUPTSPEISEN

Gegrilltes Saiblingsfilet mit Gemüsestreifen,
Wasabipüree und Romanesco **€ 19**

Geschmorte Kalbsvögel
mit weißem Pfefferschaum,
Stangensellerie und g'schupfte Nudeln **€ 18,50**

Gefüllte Paprika mit Quinoa und Couscous
an Grillgemüse mit Tomatencreme **€ 12,90**

DIE DESSERTS

Gratinierte Früchte mit Korianderpesto und
Himbeersorbet **€ 10,60**

Limettenmousse im Palatschinkenhemd
mit Walderdbeeren und Löffelbiskuit **€ 10,90**

MENÜVORSCHLÄGE SEPTEMBER, OKTOBER 2021
Ab 10 Personen

3-Gang-Menü: € 35,- pro Person
4-Gang-Menü: € 41,- pro Person
5-Gang-Menü: € 49,- pro Person
inklusive Salatvariationen der Saison (€ 7,-)

KALTE VORSPEISEN

Gebackene und marinierte Pilze
mit Salatherzen und Kerbeldip **€ 10,20**

Confiertes und Tatar vom Kärntner Lax'n
mit Feldgurken und Paprikamousse **€ 12,60**

SUPPEN

Rote Rübensuppe mit Krennockerl **€ 6,10**

Consommé double
mit gereiftem Cognac und Kümmelstangerl **€ 6,50**

WARME VORSPEISEN

Gebratenes Huchenfilet
mit jungem Brokkoli, Mandeln und Zwergorangen **€ 15,10**

Buntes Gemüsecurry
mit gebackenen Grünkernkrusteln und Mangolassi **€ 8,10**

DIE HAUPTSPEISEN

Gegrilltes Branzinofilet
an Tomaten-Basilikumrisotto, Fenchel und Artischocken **€ 18,80**

Ragout und Edelteile vom Zirbitzlamme
mit Minzshot, buntem Ratatouille
und Gratinerdäpfel **€ 17,50**

Gebackene Gemüserolle
mit Saisongemüse aus dem Wok und Guacamole **€ 12,60**

DIE DESSERTS

Karamelisierter Apfelschmarrn mit Sauerrahmeis **€ 9,50**

Zwetschkenterrine mit gehobelten Mandeln,
Zimtschaum und Malagaeis **€ 8,10**

MENÜVORSCHLÄGE NOVEMBER, DEZEMBER 2021
Ab 10 Personen

3-Gang-Menü: € 35,- pro Person
4-Gang-Menü: € 41,- pro Person
5-Gang-Menü: € 49,- pro Person
inklusive Salatvariationen der Saison (€ 7,-)

KALTE VORSPEISEN

Geräucherter Hirschschenkel
mit Schwarzwurzelsalat, Kräutervinaigrette und marinierten Feigen **€ 13,10**

Marinierter Schafskäse
mit Wintersalat, Korinthen und schwarzen Nüssen **€ 9,50**

SUPPEN

Kärntner Festtagssuppe mit Niggalan **€ 7,10**

Wildkraftsuppe mit Nussschöberl **€ 6,90**

WARME VORSPEISEN

Gebackenes Karpfenfilet
mit kalter Kräutersauce und Erdäpfel-Kressesalat **€ 11,70**

Vegane Rotkrautfleckerl
mit gerösteten Pinienkernen, Tofuparmesan und Gemüseglace **€ 9,20**

DIE HAUPTSPESIEN

Rosa gebratener Kalbsrücken
mit Morchelrahm, Herzoginerdäpfel und jungem Wintergemüse **€ 18,80**

Gegrillte Bachforelle
mit Krenschäum, Petersilienerdäpfel und Gemüsestreifen **€ 18,10**

Buntes Linsenragout
mit getrockneten Tomaten, gereiftem Balsamicoessig,
geschmortem Paprika und weißem Serviettenknödelspitz **€ 12,50**

DIE DESSERTS

Weißes Schokoladenparfait
mit kandierten Früchten im Baumkuchenmantel mit Granatapfelragout **€ 10,10**

Quitten-Mohnstrudel
mit Mandeleis **€ 8,50**

Sollten verschiedene Gerichte je Gang zur Auswahl gewünscht werden,
so verrechnen wir € 6,00 pro Person und Wahlgericht.

GALAMENÜS
ab 15 Personen

MENÜ I

€ 58,- pro Person

Salatbuffet mit verschiedenen
Blatt- und Gemüsesalaten
dazu passende Dressings und Marinaden

24-monatiger Vulcanoschinken
an Thymiankeks,
Portweifeige und Joghurt-Minzshot

Karotten-Ingwersuppe
mit einem Geflügelsaté

Cassolette von Flusskrebse

Rosa gebratener Kalbsrücken
im Rauchbrotmantel
mit Calvadosrahm, Kürbispüree
und Spinatknödel

Variation von der Kakaobohne
(kalt, cremig, knusprig)

MENÜ II

€ 63,- pro Person

Salatbuffet mit verschiedenen
Blatt- und Gemüsesalaten
dazu passende Dressings und Marinaden

Geschichtete Gemüseterrine
mit Burrata und Ciabattatoast

Wildconsommé mit pochierterm Wachtelei
und Gemüsewürfeln

Gegrilltes Huchenfilet mit Safranschaum
an leichter Bohnencreme
mit Pilzen und Sprossen

Gespicktes Rinderfilet,
Madeirasauce mit schwarzen Nüssen,
Erdäpfel-Baumkuchenterrine und
Romanesco Gemüse

Schokoladensoufflé mit einem Karamellkern,
weißem Schokoeis und frischen Beeren

SPEISEN VOM GRILL

ab 30 Personen: € 46,- pro Person

DIE VORSPEISEN

Salatbuffet mit Antipasti, dazu verschiedene Dressings

Brot und Butter

VOM GRILL

Beiriedschnitte

Mariniertes Schweins-Schopfsteak

Saftige Schweinebauchscheiben

Grillwürstel

Cevapcici

Knusprige Hühnerkeulen und Flügelr

Grillkäse

Lachssteak mit Kräuterbutter

DIE SAUCEN

Curry, Knoblauch, Kräuter, Cocktail, Chili, Tartare,
Ketchup, Mayonnaise, Senf

DIE BEILAGEN

Gegrillter Maiskolben

Saisongemüse aus dem Wok

Gebratener Reis

Gebratene Erdäpfelpralinen

DIE DESSERTS

Ausgewählte Eissorten mit den passenden Beilagen

Fruchtsalat

Bananen-Schokoladenschnitte

Zweierlei Schokoladenmousse mit Sauerkirschen

Linzerschnitte

BBQ-ABEND

ab 30 Personen: € 50,- pro Person

DIE VORSPEISEN

Ausgewählte Blatt- und Rohkostsalate

Gebratenes mariniertes Gemüse mit frischen Kräutern

Verschiedenes Brot und Joubgebäck, Butter und Aufstriche

VOM GRILL

„Pulled Pork“ von der Schweinsschulter

Rosa Hochrippe

Marinierte Lammchops mit Minzgelee

Spareribs süß-sauer

Pikante Chicken Wings

Gegrillte Fischfilets aus Payr's Fischzucht

Hamburger mit verschiedenen Saucen

DIE SAUCEN

BBQ, Knoblauch, Kräuter, Cocktail, Chili, Tartare,
Ketchup, Mayonnaise, Senf

DIE BEILAGEN

Speckbohnen

Baked Beans

Maiskuchen

Ofenerdäpfel

Bunte Gemüsepfanne

DIE DESSERTS

Cheesecake

Ausgewählte Eissorten mit den passenden Beilagen

Gegrillte Früchte der Saison mit Marshmallows

Gedeckter Apfelkuchen

Vanillecreme mit Pfeffererdbeeren

MITTERNACHTS-IMBISS

Saftiges Rindsgulasch
mit Brot und Jourgebäck

€ 16,- pro Person

Kalbsrahmgulasch
mit Sauerrahm, Brot und Jourgebäck

€ 18,- pro Person

Mariniertes Backhendl mit Sauce Tartare,
Erdäpfel und Gurkensalat

€ 17,- pro Person

Ofenleberkäse mit Brot oder Gebäck, Senf und Kren

€ 12,50 pro Person

Vegetarisches Gulasch mit Brot und Jourgebäck

€ 12,50 pro Person