

BUFFET – LACHSTATTHOF 1

VORSPEISEN

Ofenfrisches Brot & Gebäck | Joghurtbutter | Aufstrich der Saison
Rosa gebratenes Mühlviertler Beiried | Vogerlsalat | Natursaft'l
Haussulz | Paprikavinaigrette | Röstzwiebel | Bärlauchöl
Mühlviertler Caprese | Mozzarella | Paradeiser | Basilikum | Schwarzkümmelöl

SALATE

Blattsalate | Marinierte Salate | Rohkost | Dressings | geröstete Kürbiskerne | Croutons

SUPPE

Rindssuppe | Frittaten | Kaiserschöberl | Schnittlauch

HAUPTSPEISEN

Gebackenes Allerlei vom Geflügel
Mini-Schnitzel & Keule | Reis | Petersilerdäpfel | Preiselbeere | Zitrone
Mühlviertler Schweinsbrat'l
Knödel | Speckkraut | Saft'l
Schwammerlrahm
Serviettenknödel | Kräutersaitling | Rahm | Knusper-Petersilie

DESSERT

Kaiserschmarrn | Zwetschkenröster | Rosine
Auswahl an hausgemachten Mehlspeisen

Preis

€ 25,50 je Person

BUFFET – LACHSTATTHOF 2

VORSPEISEN

Ofenfrisches Brot & Gebäck | Joghurtbutter | Aufstrich der Saison
Roastbeef | Remoulade | Kaper | Petersilie
Griechischer Bauernsalat | Paradeiser | Paprika | Schafkäse | Olive
Forellenmousse | Dinkel | Vogerlsalat

SALATE

Blattsalate | Marinierte Salate | Rohkost | Dressings | geröstete Kürbiskerne | Croutons

SUPPE

Karottencremesuppe | Basilikumöl | Obers | Zimt-Crouton

HAUPTSPEISEN

Mühlviertler Rinderbraten 24 Stunden gegart
Schupfnudel | Speckfisole | Rosmarinjus
Filet vom Zander
Risotto | Blattspinat | Zitronenespuma
Gefüllter Ofenerdäpfel
Brauner Champignon | Paprika | Frühlingszwiebel | Knoblauchdip

DESSERT

Mohnnudeln | Apfelkompott | Zimt
Auswahl an hausgemachten Mehlspeisen

Preis

€ 28,00 je Person