



BUFFET – LACHSTATTHOF 1

VORSPEISEN

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

SALATE

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

SUPPE

Rindsuppe | 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 | Rosinen
Auswahl an hausgemachten Mehlspeisen

Preis

€ 36,90 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 | Zitronen-Espuma
Gefüllter Ofenerdäpfel
Brauner Champignon | Paprika | Frühlingszwiebel | Knoblauchdip

DESSERT

Mohnnudeln | Apfelkompott | Zimt
Auswahl an hausgemachten Mehlspeisen

Preis

€ 39,80 je Person

KALTES BUFFET – GOURMET

PIKANTE AUFSTRICHE

Kartoffelkäse | Kräutertopfen mit Kren | Liptaueraufstich | Kürbisaufstrich

ANITPASTI

Thunfischsalat

Griechischer Bauernsalat

Prosciutto mit Melone

Caprese vom Büffelmozzarella mit frischem Basilikum

Russische Eier mit Forellenkaviar auf Schinken und Frischkäse

Lachsmousse mit Honig-Senf

Gebratene Gambas auf Mango-Salsa

Caprese vom Büffelmozzarella mit frischem Basilikum

Frisch gebratenes Roast Beef

HAUPTSPEISEN

Gebackene Putenschnitzel

Frisch gebratene Ripperl

Kalter Schweinsbraten

Käsevariation mit Brot und Gebäck

DESSERT

Auswahl an hausgemachten Kuchen- & Strudeln

Joghurtmousse mit Früchten der Saison

Preis

€ 35,70 je Person