

## **BUFFET – LACHSTATTHOF 1**

### **VORSPEISEN**

Ofenfrisches Brot & Gebäck | Joghurtbutter | Aufstrich der Saison  
Rosa gebratenes Mühlviertler Beiried | Vogerlsalat | Remoulade  
Mühlviertler Caprese | Schafkäse | Paradeiser | Kresse | Kernöl

### **SALATE**

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

### **SUPPE**

Rindsuppe | Frittaten | Grießnockerl | Schnittlauch

### **HAUPTSPEISEN**

Gebackenes Allerlei vom Geflügel  
Schnitzerl & Keule | Reis | Petersilerdäpfel | Preiselbeere | Zitrone  
Mühlviertler Schweinsbrat'l  
Knödel | Speckkraut | Saft'l  
Schwammerlrahm  
Serviettenknödel | Kräutersaitling | Petersilie

### **DESSERT**

Hausgemachter Kaiserschmarrn | Zwetschkenröster | Rumrosinen

**Preis**

**€ 37,90 je Person**

## **BUFFET – LACHSTATTHOF 2**

### **VORSPEISEN**

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

### **SALATE**

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

### **SUPPE**

Karottencremesuppe | Kräuteröl | Obers | Croutons

### **HAUPTSPEISEN**

Mühlviertler Rinderbraten 24 Stunden gegart  
Spätzle | Speckfiole | Rosmarinjus  
Filet vom Zander  
Belugalinsen | Blattspinat | Röstzwiebel  
Gefüllter Ofenerdäpfel  
Pilze | Paprika | Frühlingszwiebel | Sauerrahmdip

### **DESSERT**

Mohnnudeln | Apfelkompott | Zimt  
Auswahl an hausgemachten Mehlspeisen

**Preis**

**€ 39,80 je Person**

## **KALTES BUFFET - GOURMET**

### **HAUSGEMACHTE AUFSTRICHE**

Erdäpfelkas | Kräutertopfen | Liptauer | Krenaufstrich  
Dazu Gebäck und Schwarzbrot

### **Vorspeisen**

Thunfischsalat  
Griechischer Bauernsalat  
Prosciutto mit Melone  
Caprese vom Büffelmozzarella mit frischem Basilikum  
Gefüllte Eier mit Kaviar und Rohschinken  
Forellenmousse mit Dill-Senf  
Gebratene Riesengarnelen auf Mango-Chutney  
Caprese vom Büffelmozzarella mit Basilikum-Pesto  
Rosa gebratenes Roastbeef mit Remouladensauce

### **HAUPTSPEISEN**

Gebackene Putenschnitzel  
Gebratene Brust-Ripperl in BBQ Marinade  
Kalter Schweinsbraten  
Käsevariation mit Brot und Gebäck

### **DESSERT**

Auswahl an hausgemachten Kuchen- & Strudeln  
Topfenmousse mit Früchten der Saison

**Preis**

**€ 36,70 je Person**