

D&C MENÜS „3-GÄNGIG“

CLASSIC 3/A

Beef Tartar
mit Pfeffermayonnaise, Perlzwiebeln
und hausgemachtem Brioche



Würzige Medaillons vom Jungschwein
auf Edelpilzcreme,
mit Blunzen-Erdapfelstrudel



Waldviertler Mohnnudeln
mit Apfelragout
und hausgemachtem Sauerrahmeis

CLASSIC 3/B

Gabelbissen vom Räucherfisch
dazu eingelegte Garnele,
Wachtelei und Avocadomus



Alt-Wiener Tafelspitz
mit Apfelkren, Schnittlauchsoße
Cremespinat und Rösterdäpfeln



Hausgemachter Milchrahmstrudel
mit lauwarmer Vanillesoße
und Traubenragout

DESIGN 3/A

Schaumsuppe von der Karotte
mit Estragon-Topfennockerl



Gebratener Kalbsrücken
mit Rotwein-Schalotten,
saftigem Kohlgemüse
und Polentaecken



Gebackene Praline von der Birne
mit Schokoladenockerl hell & dunkel
und Limettenschaum

DESIGN 3/B

Carpaccio vom Wels
mit Pesto-Biskuit,
Käsecracker und Rucola



Geschmortes Rindsschulterblatt
mit würzigem Chorizo-Risotto
und saisonalem Wurzelgemüse



Mandarinen-Küchlein
mit eingelegten Zitrusfrüchten
und Nougat

MENÜ 3/VEGETARISCH

Mus vom Kürbis
und gebackener Ziegenkäse
mit Kürbiskern-Aioli



Saisonales Gemüse-Risotto
im Safranfond
mit knuspriger Sellerie



Dessert nach Wahl
aus obigen Menüvorschlägen

3-gängig pro Person € 28,00 inkl. Gedeck
mit Wahlmöglichkeit aus 2 Hauptgerichten € 32,00 inkl. Gedeck

Pro Veranstaltung kann nur ein Menü gewählt werden, da diese Gerichte speziell für Ihre
Feier zubereitet werden!

D&C MENÜS „4-GÄNGIG“

CLASSIC 4/A

Geräuchertes Lachsfilet
mit Krenmus und Wurzelgemüse-Perlen



Consommé vom Ochsen
mit gebackenem Kalbsbries



Glasierte Kräuter-Maishendlbrust
mit Duett von Sellerie
und gebackenen Topfengnocchi



„Kipferlschmarren“
mit saisonalem Fruchtragout

CLASSIC 4/B

Vitello Tonnato
rosa gebratener Kalbsrücken
und cremiger Thunfisch



Erdapfelcremesuppe mit gefülltem Seitling



Hausgemachte Rindsroulade,
mit Kräuter-Pappardelle
und glasiertem Karottengemüse



Gezogener Apfelstrudel
mit süßem Rahm und Vanilleeis

DESIGN 4/A

Sülzchen vom Spanferkel
mit Waldorf Salat
und hausgemachtem Wasabi-Eis



Kalbscremesuppe
mit Käse-Speckstangerl



Rinderrücken unter der Sesamkruste
mit Zwiebelmarmelade,
Trüffel-Püree und Röschengemüse



Schwarzwäldertorte im Glas
mit Amarenakirschen und Milcheis

DESIGN 4/B

Kalt geräucherte Entenbrust
mit Feigenchutney, Balsamico-Linsen
und gebackenem Zwetschkenstangerl



Kräftige Hühnerbouillon
mit Madeira und Markknödel



Knusprig gebratenes Zanderfilet
auf Pfeffer-Risotto, mit jungem Zwiebel
und Flußkrebs-Espuma



Waldviertler Mohnküchlein
mit pochierter Rotweinbirne und Birneneis

MENÜ 4/VEGETARISCH

Panna Cotta vom Spinat
mit Schafkäsestange und Zwiebelsalat



Cremesuppe von der Roten Rübe mit Krenhaube



Gebratener Tofu
mit frischen Kräutern, Gemüse-Zartweizen
und Zweierlei vom Paprika



Dessert nach Wahl
aus obigen Menüvorschlägen

4-gängig pro Person € 38,00 inkl. Gedeck
mit Wahlmöglichkeit aus 2 Hauptgerichten € 42,00 inkl. Gedeck

Pro Veranstaltung kann nur ein Menü gewählt werden, da diese Gerichte speziell für Ihre
Feier zubereitet werden!

D&C MENÜS „5-GÄNGIG“

CLASSIC 5/A

Tartar vom Räucherlachs
mit Wasabicreme, Orangengelee
und Dill-Povese



Schaumsuppe von der Jungzwiebel
mit kleinem Zanderravioli



Saltimbocca vom Maishendl
auf gebratenem Spinat,
mit Tomatenessenz
und flaumigen Topfennockerln



Wiener Zwiebelrostbraten
mit Rosmarin-Erdapfelplan, Röstzwiebel
und bunter Bohnenvariation



Karamellierter Topfenschmarren
mit Beerenragout und Süßwein

CLASSIC 5/B

Duett vom Kalb
rosa gebraten & Pastete,
mit Sauce Cumberland und Kressemus



Cremesuppe vom gelben Paprika
mit würziger Frühlingsrolle



Pochiertes Filet vom Seeteufel
auf Safran-Tagliatelle
uns Artischockenpüree



Rosa gebratene Lammkrone
unter der Kräuterkruste,
mit saisonalem Ofengemüse
und Nuss-Erdapfelnudeln



Mohn-Powidltascherln
mit Vanillemilch und Pistazienmus

DESIGN 5/A

Gebeiztes Filet vom Schwein
mit saisonalem Kräuter-Brotsalat
und Süßkartoffelcreme



Cremesuppe vom Kürbis
dazu hausgemachtes Brot und Praline



Garnele & Maishendl
mit gebratener Spinatroulade
und glasierten Zuckerschoten



Rosa gebratenes Filet vom Kalb
mit Portweinsöße, Pilzen,
Erdapfelstangerl und Mais



Trilogie vom Apfel
als Ragout, Törtchen und Eis

DESIGN 5/B

Meeresfrüchte-Sülzchen auf Sauerrahmgelee,
mit Gurkenröllchen und Forellenkaviar



Doppelte Rinderkraftbrühe
mit Gemüse & kleinem Fleischstrudel



Gebratenes Wolfsbarschfilet
im Krustentierfonds mit Erbsenpüree



Parfümiertes Rindersteak
mit glasierten Rüben und Wurzelgemüse,
gefülltem Ofenerdapfel
und Schmorzwiebeln



Soufflé von der Valrhona-Schokolade
auf Mokkasöße, mit saisonalen Früchten
und hausgemachtem Beereneis

5-gängig pro Person € 49,00 inkl. Gedeck
mit Wahlmöglichkeit aus 2 Hauptgerichten € 52,00 inkl. Gedeck

Pro Veranstaltung kann nur ein Menü gewählt werden, da diese Gerichte speziell für Ihre Feier zubereitet werden!

BUFFET „WINZER“

Auswahl an frischen, saisonalen Salaten
mit hausgemachten Marinaden



Saures Rindfleisch
mit Kernöl



Rustikaler Bauernsalat
mit Schafkäse



Geselchtes, Schweinskaree, Speck
Blutwurst und Tafelspitzsülzchen
mit Senf, frischem Kren und Sauergemüse



Liptauer, Kräutertopfen und „Erdäpfelkas“
Bauernbrot und resches Gebäck

Kräftige Rindsbouillon
mit Kaspressknödeln

„Bratl aus der Rein“
Schweinsschopf, Stelze
und knuspriger Kümmelbraten
dazu Speck-Krautsalat und Serviettenknödel



Gebackenes vom Maishendl
mit Petersilienerdäpfeln und Sauce Remoulade



Haugemachte Grammel- und Wurstknödel
auf lauwarmen Sauerkraut



Würzige Bauernspätzle
mit Bergkäse und Röstzwiebel

Buchteln
gefüllt mit Marillenmarmelade,
serviert mit Vanillesoße



Streusel-Apfelkuchen
mit Schlagobers

€ 28,50 pro Person

Buffets können wir ab 30 Personen anbieten!

BUFFET „WIENERWALD IM FRÜHLING“

Duett vom heimischen Weiderind
rosa gebraten und als Röllchen,
dazu Sauce Tartar

Prosciutto & Rohschinken
mit Parmesanschnitte und Spargel



Geräucherte Edelfische aus heimischen Gewässern
mit knusprigem Senf und Kren-Gurken



Mus vom Waldviertler Schafkäse
mit Kürbisgelee und gerösteten Kürbiskernen



Gartenfrische Salate mit hausgemachten Marinaden
Resches Brot & Gebäck mit Butter

Cremesuppe von der Frühlingszwiebel
mit Käse-Speckstangerl

Geschmortes Schulterscherz vom Kalb
mit Wurzelgemüse und Bärlauch-Risotto



Pariser Schnitzel vom Maishendl
mit Kräuterdäpfeln



Knuspriges Spanferkel
im würzigen Biersaft,
mit kleinen Erdäpfelknödeln und Traubenkraut



Gebratenes Forellenfilet
auf cremigem Spinat, mit gebratener Polenta



Strudel von jungen Erdäpfeln & Spargel
mit Soße von der Gartenkresse

Flaumige Topfenknödel
mit hausgemachtem Rhabarberkompott



Tiramisu von der Erdbeere



Ausgesuchter österreichischer Käse
mit Dirndl-Chutney und Trauben

€ 38,00 pro Person

Buffets können wir ab 30 Personen anbieten!

BUFFET „WIENERWALD IM HERBST“

Rosa gebratener Rücken vom Wildschwein
mit Sülzchen vom Selchschof und Wildpreiselbeeren



Geräucherte Entenbrust
mit mariniertem Linsensalat und Johannisbeeren



Variation vom Lachs
als Filet, Tartar und cremiges Mus



Sülzchen vom Herbstgemüse



Ziegenkäse im Kürbismantel



Gartenfrische Salate mit hausgemachten Marinaden
Resches Brot & Gebäck mit Butter

Schaumsuppe vom Kürbis
mit hausgemachtem Kürbisbrot & Kernöl

Geschmorte Hirschkeule
mit Maroni, sautiertem Herbstgemüse und Pappardelle



Gebackenes vom Maishendl
in der Kürbiskernpanade,
mit Buttererdäpfeln und Erdapfel-Vogerlsalat



Medaillons vom Jungschwein
mit Creme von Edelpilzen,
glasierten Karotten und Kräutergnocchi



Gebratenes Zanderfilet
auf Fenchel, dazu Salzerdäpfel in der Schale



Herbstliche Gemüselasagne
mit Kürbisragout

Warmer Schokoladekuchen
mit Schokolade- und Birnensoße



Mus von der Blutorange



Ausgesuchter österreichischer Käse
mit Dirndl-Chutney und Trauben

€ 38,00 pro Person

Buffets können wir ab 30 Personen anbieten!

BUFFET „WIENERWALD IM SOMMER“

Zweierlei vom Kalb
Pastete & rosa gebratener Rücken
mit Thunfischsoße und Kapern
❧

Panna Cotta von der Bachforelle
mit Rucolacreme und Kirschtomaten
❧

Zucker- und Honigmelone mit Rohschinken
dazu pikante Traubenterrine
❧

Marinierte Meeresfrüchte
mit Olivenöl und Knoblauch,
Feigen mit jungem Pecorino und Honig
❧

Gartenfrische Salate mit hausgemachten Marinaden
Resches Brot & Gebäck mit Butter

Cremesuppe vom Eierschwammerl
mit Salbeinockerl

Rosa gebratener Rinderrücken
mit Knoblauch-Marmelade, Rosmarin-Erdapfelschnitte
und sommerlichem Ofengemüse
❧

Gebackenes vom Jungschwein
mit Petersilienerdäpfeln und Rahm-Gurkensalat
❧

Saltimbocca vom Maishendl
mit Paradeiserragout und Kräuterreis
❧

Gebratenes Limetten-Lachsfilet
mit Risoni Lauch-Risotto
❧

Ragout von Edelpilzen
mit kleinen Semmelknödeln

Marillenknödel
mit Butterbröseln und hausgemachtem Marillenröster
❧

Tiramisu & Marillen-Tiramisu
❧

Ausgesuchter österreichischer Käse
mit Dirndl-Chutney und Trauben

€ 38,00 pro Person

Buffets können wir ab 30 Personen anbieten!

BUFFET „WIENERWALD IM WINTER“

Rosa gebratener Rücken vom Hirsch
Pastete vom Rotwild und vom Wildschwein
dazu gefüllte Rotweibirnen und Feigen



Maishendl im Teigmantel
mit geräucherter Putenbrust und Dörrobst-Terrine



Gebeiztes Filet vom Heilbutt
mit gefüllten Cocktailtomaten und Honig-Senf



Variation vom Waldviertler Schafkäse



Saisonale Salate mit hausgemachten Marinaden
Resches Brot & Gebäck mit Butter

Cremesuppe von der Petersilienwurzel
mit Sesampolster

Ragout vom Edelmilch
mit Rotkrautstrudel und Erdapfelnudeln



Gebackenes Schweinsschnitzel
mit Duftreis und Preiselbeeren



Paprikahuhn
mit hausgemachten Kräuterspätzle,
geröstetem Paprika und Sauerrahm



Lachs-Spinatstrudel
mit Kerbelerdäpfeln und Dillsoße



Cordon Bleu von der Zucchini
im Tomatenragout

Winterlicher Kaiserschmarren
mit Apfelragout und Zimtrahm



Panna Cotta vom Bratapfel
mit Vanillehaube und Rumrosinen



Ausgesuchter österreichischer Käse
mit Dirndl-Chutnes und Trauben

€ 38,00 pro Person

Buffets können wir ab 30 Personen anbieten!

BUFFET „DASGOLD‘S“

Variation vom Lachs
geräuchert, gebeizt und als Terrine
mit Gemüse und Honig-Senfsoße

Gebeiztes Schweinsfilet
mit Sülzchen von Pilzen

Marinierte Shrimps



Terrine vom Rotwild
und rosa gebratener Hirschrücken
begleitet von gefüllten Äpfeln mit Waldorf Salat und Wildpreiselbeeren



Schinkenspeck vom Strohschwein
mit Honig- & Zuckermelone und Dörrobst-Terrine



Mariniertes Gemüse
mit Olivenöl und Kräutern
Saisonale Salate mit hausgemachten Marinaden
Gebäck und Butter

Consommé vom Ochsenfleisch
mit Portwein und Wiener Einlagen

Rosa gebratener Rinderrücken
dazu Knoblauch-Marmelade, Risoni-Risotto und Wurzelgemüse



Medaillons vom Maishendl
im Rosmarinsud, mit gebratenen Edelpilzen und Erdapfelschnitte



Filetspitzen vom Milchkalb in Pfefferrahm
serviert mit gebratenen Brezenknödeln



Gebratenes Forellenfilet
mit Dillerdäpfeln, gebratenen Zucchini und Karotten



Spinatstrudel mit Waldviertler Schafkäse

Lauwarmer Schokoladekuchen mit Mandelsoße



Hausgemachter Apfelstrudel mit Vanille & Zimt



Crème vom Waldviertler Mohn mit Rumrosinen



Ausgesuchter österreichischer Käse
mit Nüssen und Obst

€ 46,00 pro Person

Buffets können wir ab 30 Personen anbieten!