

## GETRÄNKE – CATERING

### APERITIF

0,1   Prosecco	Drusian	€ 3,70
0,1   Prosecco-Orange		€ 3,70
0,1   Sekt Schlumberger	Sparkling	€ 4,60
0,1   Sekt-Orange		€ 4,60
0,1   Campari-Orange		€ 3,90
0,75   Prosecco	Drusian	€ 26,00
0,75   Sekt Schlumberger	Sparkling	€ 32,00

### ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

0,75   Mineral still oder prickelnd		€ 4,40
0,25   Mineral still oder prickelnd		€ 2,60
0,2   Pago (verschiedene Sorten)		€ 3,00
0,3   Fl. Coca Cola, Almdudler, Fanta		€ 3,00
1   Bio-Orangen-/Bio-Apfelsaft		€ 8,20
Kaffee (Julius Meinl)	Tasse	€ 2,50
Tee	Tasse	€ 2,00

### BIER

1/3   Zipfer Urtyp (vom Fass)		€ 3,50
1/3   Naturgold – alkoholfrei (Flasche)		€ 3,50

## WEINE

<b>Schankweine</b>		<b>1 l</b>
Grüner Veltliner	Waldschütz	€ 17,50
Zweigelt	Waldschütz	€ 17,50

<b>Weißweine</b>		<b>0,75 l</b>
Grüner Veltliner	Höfinger	€ 17,00
GV Brunenthal	Kolkmann	€ 20,00
Riesling	Winzer Krems	€ 19,00
Muskateller	Skoff	€ 19,00

<b>Rotweine</b>		<b>0,75 l</b>
Zweigelt	Kolkmann	€ 17,50
Blaufränkisch	Gager	€ 17,50
Cabernet Sauvignon	Ziniel	€ 27,00
Cuvée Zechum (Zw/Bf/S/PN/CS)	Leitner	€ 28,00

## SCHNÄPSE

		<b>2 cl</b>
Williams	Reisetbauer	€ 3,70
Marille	Reisetbauer	€ 3,70

## SPEISEN – CATERING

### Mehlspeisen & kalte Snacks:

(in Fingerfood-Größen)

<b>Mehlspeisen:</b>	€ pro Stück
Hausgemachte Mehlspeisen	€ 1,90
Plundergebäck	€ 1,90
<b>Obst:</b>	€ pro Person
Obstkorb mit saisonalem Obst	€ 1,90
<b>Brötchen:</b>	€ pro Stück
Schinken	€ 2,00
Schinkenspeck	€ 2,10
Käse	€ 2,00
Salami	€ 2,00
Räucherlachs	€ 2,40
Roast Beef	€ 2,30
Tomaten-Mozzarella	€ 2,00
Ei-Aufstrich	€ 1,70
Erdäpfelkäse	€ 1,70
Kräuter-Aufstrich	€ 1,70

## Fingerfood-Vorschläge:

### Fingerfood kalt:

€ pro Stück

Tomaten-Mozzarellasalat im Glas	€ 2,30
Anti Pasti mit Prosciutto und Parmesan	€ 2,30
Rosa gebratene Entenbrust auf Linsensalat	€ 3,20
Crêpes Röllchen gefüllt mit Räucherlachs	€ 2,50
Schafskäsebällchen auf marinierten Roten Rüben	€ 2,30
Rindfleischsülzchen mit Kürbiskernvinaigrette	€ 2,50
Räucherlachstatar mit Butters-toast	€ 2,80

### Fingerfood warm:

€ pro Stück

Schaumsuppe nach Saison im Shotglas	€ 1,70
Mini Backhendlstücke mit selbstgemachtem Kartoffelsalat	€ 2,60
Gebratenes Stück vom Zander auf lauwarmen Fenchel-Orangensalat	€ 3,00
Käsepressknödel auf rahmigen Gurkensalat	€ 2,10
Gebratene Jakobsmuschel auf Apfel-Limettencouscous	€ 3,30
Schweinefilet im Speckmantel auf Süßkartoffelpüree	€ 3,20

## Packages:

### **Package „Frühstück“**

Wurst-, Käseplatte  
Aufgeschnittenes Gemüse (Cocktailtomaten, Paprika, Gurken, Karotten)  
Aufgeschnittenes Obst (4 Sorten getrennt in Schüsseln)  
Müsli, Milch, Joghurt  
Marmelade  
Plundergebäck  
Gebäck, Brot & Butter  
Bio-Säfte (Orangensaft und Apfelsaft)  
Mineralwasser, Wasser  
Kaffee  
Tee

€ 17,50/Person

### **Package „Leberkäsparty“**

3 verschiedene Sorten Leberkäse  
mit Gebäck, Senf und saurem Gemüse

€ 6,90/Person

### **Package „Würstl-Gschnas“**

Debreziner, Frankfurter, Münchner Weißwürste  
mit Gebäck, Senf und Kren

€ 6,70/Person

### **Package „Rustikale Platte“**

Schinken, Käse, Salami, Kaltes Bauernbratli, Schinkenspeck  
mit Brot, Gebäck & Butter

€ 9,50/Person

### **Package „Kaltes Schlemmer-Buffer“**

Räucherlachs mit Honig-Senf-Sauce  
Nordtiroler Schinken mit Honigmelone  
Gegrillte Antipasti mit Parmesan  
Roast Beef mit rotem Paprikachutney  
Schafskäsebällchen auf marinierten Roten Rüben

\*\*\*\*\*

Knackige Blattsalate, Tomaten-, Gurken-,  
Kraut-, Karottensalat mit hausgemachten Dressings  
Wurstsalat  
Thunfischsalat  
Tomaten-Mozzarella-Salat mit frischem Rucola  
Brot, Gebäck & Butter

€ 17,90/Person

## **Package „Vital“**

Tomaten-Mozzarella mit Basilikumpesto  
Rindfleischsuzl mit Kürbiskernvinaigrette  
Reichhaltiges Salatbuffet mit hausgemachten Dressings  
Brot, Gebäck & Butter

\*\*\*\*\*

Fruchtiges Hühnercurry mit Basmatireis  
Gebratenes Seehechtfilet mit Petersilienkartoffeln und Grillgemüse  
Rucola-Ravioli mit Kirschtomaten und Schnittlauchschaum

\*\*\*\*\*

Hausgemachte Mehlspeisen

€ 16,90/Person

## **Package „Typisch österreichisch“**

Kleine Faschierte Laibchen mit Coleslaw Salat  
Schafskäsebällchen auf marinierten Roten Rüben  
Reichhaltiges Salatbuffet mit hausgemachten Dressings  
Brot, Gebäck & Butter

\*\*\*\*\*

Schweinsbraten mit Serviettenknödel und Speckkrautsalat  
Saftige Backhendlstücke mit Kartoffel-Vogelersalat  
Käsespätzle mit Röstzwiebel

\*\*\*\*\*

Hausgemachte Mehlspeisen

€ 17,90/Person

**→ Nicht das Passende dabei?  
Gerne gehen wir auf Ihre Vorstellungen ein und erstellen ein individuelles Angebot!**