



Unser Partyservice für jeden Anlass

Wir kochen für Sie vom Montag bis Samstag.

Sonntag ist Ruhetag

Wir machen uns die Mühe und geben unser Bestes, dass Sie als Kunde Hausgemachtes an Ihrem Buffet genießen können.

*Wir sind offen für Ihre speziellen Wünsche, die wir nach Möglichkeit erfüllen werden.
Gerne unterbreiten wir Ihnen spezielle Menüvorschläge für Ihre Feier.*

Ab 40 Personen bieten wir Ihnen eine kostenlose Betreuung am Buffet.

*Für unsere Fleischgerichte verwenden wir Fleisch von Tieren aus dem Leiblachtal, das in unserm Betrieb geschlachtet wird.
Ausgenommen: Unser Puten- und Hühnerfleisch stammt aus Österreich.*

Bei Fragen zu Allergenen Zusatzstoffen informieren wir Sie gerne bei der Bestellung persönlich.

Alle unsere Speisen werden mit frischen Zutaten zubereitet!

Feines vom „Ländle“ Fleisch

Leckerer vom Leiblachtaler Schwein

- deftiger Schweinebraten
- Schweinerücken verschieden gefüllt:
mit Lauch u. Speck
mit Brät-Gemüse
- Schweinefilet „Natur“ gebraten
- Schweinefilet im Speckmantel
- Schweinefilet im Gemüsebrätmantel **NEU**
- paniertes Schnitzel nach Wiener Art

Deftiges vom Rind

- zarte Rindsrouladen mit Gemüsefüllung
- Rinderbraten
- Burgunderbraten
- mageres, saftiges Rindergulasch

Feines vom Leiblachtaler Kalb

- zartes Kalbsrückensteak gefüllt mit Brät und Broccoli
- Kalbsrahmgeschnetzeltes
- Kalbsragout mit Pilzen **NEU**

Geflügel aus Österreich

- Hühnerbrüstchen mit Paprikarahmsauce
- Hühnerbrüstchen gefüllt mit Maroni **NEU**
- Hühnercurry mit Ananas und Mandelsplitter
- Gegrillte Hühnerkeulen
- Putenbraten verschieden gefüllt:
Pflaumen und Pistazien
Brät und Gemüse
- Putenschnitzel mit Rahmsauce

Wild

- Hirschragout mit getrockneten Pflaumen oder Pfifferlingen **NEU**
- Rehragout mit Orangenscheiben **NEU**

Beilagen

- Spätzle
- Semmelknödel
- Serviettenschnitten
- Reis
- Kartoffelgratin
- Petersilienkartoffeln

Gemüse

- Speckbohnen
- Karottengemüse
- Broccoli mit Mandelbrösel
- Blumenkohl mit Butterbrösel
- Blaukraut
- Buntes Mischgemüse
- Erbsen-Karottengemüse
- Rattatoui

Salate

- Bunt gemischter Salat
- Kartoffelsalat
- Tomatensalat
- Feldsalat mit gerösteten Walnüssen
- Gurkensalat
- Maissalat
- Blattsalat (Saison)
- Roher Krautsalat
- Gekochter Krautsalat mit Speck
- Karottensalat

Ital. Vorspeisen und Spezialitäten

- Feldsalat mit Parmesan
- Blattsalat mit getrockneten Tomaten und Pinienkernen
- Vitello Tonato
- Parmaschinken mit Melone
- Anti Pasti (gegrilltes Gemüse)
- Gebratene Entenbrust, mariniert
- Tomaten-Mozzarella Platte
- Orangen-Carpaccio mit gebeiztem Lachs
- Bunter Herbstsalat (Radicchio, ...) **NEU**
- Endiviensalat mit Granatapfelkernen **NEU**
- Carpaccio von der roten Rübe mit Blattsalat **NEU**

Für Italien Fans

- Saftiger Rinderbraten „italienische Art“
- Schweinerücken „italienisch Art“
- Kalbfleischröllchen mit Oliven und Parmesan gefüllt
- Hühnerbrüstle mit Paprika-Tomatenfüllung
- Gefüllte Putenröllchen „italienische Art“ mit Tomatensauce
- Crespelle (Spinatpfannkuchen mit Ricotta)
- Gebratenes Gemüse (Paprika, Zucchini und Tomaten)
- Rosmarinkartoffeln
- Polentaschnitten

Vegetarische Gerichte

- Gemüsestrudel mit Kräutersauce
- Pikante Nudelpfanne
- Pilzragout
- Gemüselasagne **NEU**
- Gemüsegratin **NEU**

Aus unserem Suppentopf

- kräftige Rindfleischsuppe mit hausgemachten Einlagen:
Brätknödel
Brätspätzle
Leberspätzle
Flädle
- Gulaschsuppe
- Cilli Con Carne

Desserts

- Joghurtmousse mit Früchtespiegel
- Tiramisu ohne Ei
- Frischer Obstsalat
- Schokomousse
- Lebkuchenmousse (Saison)
- Topfencreme mit karamellisierten Himbeeren **NEU**
- Blätterteigröllchen mit Erdbeercreme **NEU**

Haben wir Ihr Interesse geweckt?

Wir freuen uns, mit Ihnen ins Gespräch zu kommen!

Edith Immler-Dür