



Vorschläge für „Bayerisches Buffet“:

Apperitif

*Sekt mit Holleraufguß
Sekt mit Waldmeisteraufguß*

Suppen

*Brotsuppe, Brätknödelsuppe, Leberknödelsuppe, Brätstrudelsuppe
Steinpilzsuppe, Flädlesuppe, Brezensuppe, Allgäuer Käsesuppe
Münchner Biersuppe, Kartoffelsuppe mit Lachsstreifen*

Salate, Gemüse

*Eintöpfe, Aufläufe, Kartoffelgurkensalat, Ochsenmaulsalat
Blumenkohl überbacken, Krautsalat, Bayrisch Kraut
Wirsing, Kürbis, Rettich, Blaukraut, Schwarzwurzel,
Rosenkohl, Bohnen im Speckmantel, Tomaten gegüllt
Tomatensalat, Spinat, Linsengemüse, Spargel*

Beilagen

*Krautkrapfen, Kartoffelknödel, Semmelknödel, Schupfnudeln, Kartoffeln
Spätzle, Spinatspätzle, Dinkelspätzle, Krautspätzle, Bratkartoffeln,
Kässpätzle, Kartoffeln mit Kräuterquark, Kartoffel-Bärlauch Gratin,
Nudelauflauf, Gemüseauflauf, Gemüsestrudel.*

Fleisch

*Hackfleischbraten mit Ei, Fleischpflanzerl, Bierfleisch,
Spanferkelkeulenbraten, Gselchtes, Schweinebraten,
Schweinekrustenbraten, Schweinshaxen, Surhaxen, Kalbshaxen,
Böfflamott, Tafelspitz, Würstel, Weißwürste,
Leberkäse, Rouladen, Kalbsvögerl, gefüllter Brustbraten,
Kalbsnierenbraten, Sauerbraten, Rinderbraten, Gschwollene, Kronfleisch,
Fischauflauf, Gemüse Fisch Eintopf,*

Soßen

*Pilzsoßen, Rahmsoße, Sauerbratensoße, Paprikasoße,
Meerrettichsoße, Senfsoße, Brühe mit Gemüsestreifen
Schweinebratensoße, Dunkelbiersoße*

Desserts und Sonstiges

*Obatzter, Tellersülze, Brezen, Wurstsalat, Käseplatte, Reisauflauf,
Apfelcreme, Bayrisch Creme, Rohrnudeln, Dampfnudeln, Erdbeercreme
Rhabarbercreme, Apfelstrudel, Apfelküchle, Pfannkuchen gefüllt.*

Lieber Gast,
in unserer Küche verwenden wir nach Möglichkeit Produkte aus der Region,
diese werden dann mit großer Sorgfalt und ohne chemische Würzmittel weiterverarbeitet.

Sprechen Sie mit uns, wir finden sicher das passende für Sie.