

Speisekarte Alpenscheune

Für Veranstaltungen ab 15 Personen

Buffet 1

Schinkenspezialitäten, Landjäger-, Kaminwurst und Verhackertes serviert auf einem Holzbrett
dazu reichen wir feines Bauernbrot

Kürbissuppe

Krautwickel mit Specksoße
Haxen mit Sauerkraut, Kartoffeln und Soße

Apfelstrudel Wiener Art
mit Vanillesoße

20,90 €

Buffet 2

Schinkenplatte mit Tafelspitz, Remoulade und Landjäger serviert auf einem Holzbrett
dazu reichen wir feines Bauernbrot

Rinderbrühe

Teile der Ente
mit Rotkohl, Klößen und Soße

Haxenfleisch auf Sauerkraut

Mousse au Chocolat
mit Zwetschgenröster und Vanillesoße

24,90 €

Hauptgerichte auf Vorbestellung bei Gruppen ab 15 Personen

Hähnchenbrust auf Kohlrabigemüse in Rahm und Röstkartoffeln	16,90
Halbe Ente mit Rotkohl und Knödel	19,90
Wildschweintrücker auf Apfelzwiebelspalten mit kleinen Nussbutter-Kartoffeln und Pfeffer-Preiselbeeren Soße	22,90
Zanderfilet kross gebraten auf Erbsenpüree, Pilzen, Kartoffeln und Meerrettich Soße	18,90
Rinderfilet im Ganzen auf Kartoffelstampf mit kleinen Gemüse und Soße	26,90
Zarter Rinderrücken an Kartoffelgratin, Süßkartoffel-Püree und gebratenen Romanesco	24,90

Haben Sie speziellere Wünsche? Reden Sie mit uns!

Dessert

Hausgemachte Tiramisu mit Bailey´s und Fruchtsoße	8,90
Topfenmousse-Creme mit Kirschen und Kokosnusseis im Glas	6,90
Kaiserschmarrn auf Platten mit Zwetschgenröster und Eis	8,90
Apfelstrudel mit Vanillesoße	7,90
Zwetschgenstrudel mit Vanillesoße und Sahne	7,90
Crème brûlée mit Sorbet	6,90
Nougatmousse mit Nüssen und Meersalz im Glas	3,90
Marillenknödel auf Zwetschgenröster	5,90

Vorspeisen, Fingerfood (ab 6 Stück pro Gast) und Zwischengänge

Gemischter Salat

mit Stubendressing 5,90

Carpaccio

von Tafelspitz mit Gemüse Vinaigrette und Kernöl 8,90

Lachsstreifen

auf Kartoffelrösti mit Senf Dill Soße 12,90

Tataki von Thunfisch

mit Sesam-Rote Beete Vinaigrette
und Salatbouquet 14,90

Kleines Rindertartar

an Bauernbrot 9,90

Turf und Surf nach Art des Hauses

Die Königin der Bratpfanne trifft die Prinzessin der Meere 10,90

Faschierte Laibchen (Boulette)

mit gebratener Garnele auf Kartoffelstampf

Kleines Schinkenglas

2 Scheiben Schinken, Kaminwurst-Knacker
und feines Bauernbrot 8,90

Suppen

Erdäpfelcremesuppe

Kürbissüppchen mit Kernöl

Rindsbrühe mit Kaspressknödel

Selleriecremesuppe mit Croutons

Entenconsommé mit Backpflaumen und Gemüse

Wiener Tapas

Haxenfleisch auf Erbsenpürre und Backchip 2,90

Tafelspitzspieß auf Linsen mit Meerrettichschaum 3,90

Rindsbratenspies mit Zwiebeln auf Kartoffelstampf 3,90

Turf und Surfen in Miniatur 4,90

Tatarhappen auf Graubrot 2,90

Wildschweinrücken mit Wildpreiselbeerenmeerrettichcreme 3,90

Feierliche Menüs in der Alpenscheune

1.

Kürbis-Crèmesuppe

Krosse halbe Ente

mit hausgemachten Rotkohl, Soße und Klößen

Apfelstrudel

mit Vanillesauce und Sahne

26,90

2.

Rindsbrühe

mit Kaspressknödel

Zwiebelsaftbraten

mit zweierlei Zwiebelsoße und Kartoffelstampf

Topfenmousse

mit Kirschen im Glas

24,90

3.

Selleriecreme-Suppe

mit Croutons

Hechtfilet

auf Kürbisragout und kleinen Kartoffeln
mit Meerrettichsoße

Zwetschgenstrudel

mit Vanillesauce

27,90

