

Saisonales aus der Buffetvitrine

kalte Vorspeisen:

Kürbiscarpaccio mit Heidelbeer-Sauce und Vinaigrette

Steirischer Bauernsalat mit Geselchten Käferbohnen, Kren und Kernöl

Melone-Feige-Rucola mit Hirschschenken

Rotkrautsalat mit Entenbrust Filets und Cranberries

Babyspinat mit Getrockneten Tomaten, Cocktailtomaten, Himbeeren, Cashewkernen, Schafskäse und Senfdressing

Herbstlicher Pilzlat mit Basilikum-Pesto

Stangensellerie mit Äpfeln, Trauben und Mandarinen

Aufstriche:

Erdäpfelkas mit Schnittlauch

Kümmelbraten Aufstrich

Suppe:

Kürbissuppe mit gebackenen Hausbrot

Rehgulasch mit Semmelknödel

Hauptspeisen:

Ausgelöstes Huhn mit Pilzkräuterfüllung

Kürbis Rahmnockerl

Gefüllte Kürbis-Rondinis

Gefülltes Schweinskarree mit Fetakäse, Blattspinat und getrockneten Tomaten

Fleischspinat Palatschinken mit Paradeisersauce

Tagliatelle mit Pilzen

Kürbis Cordon-Bleu

Nachspeisen:

Topfenkaiserschmarrn mit Zwetschkenröster

Kürbisschnitte

Beeren Schaumkuchen

Schokokuchen mit flüssigem Kern und Vanille Eis