

## Suppen & Vorspeisen

### Suppen Preise pro Person

#### Tafelspitzbouillon

mit hausgemachten Frittaten oder Grießnockerln, Speckknödeln, Kräuterschöberln oder Kaspressknödeln

#### Schlierbacher Bio-Käsecremesuppe

mit Bio-Käse aus der nahegelegenen Stiftskäserei

#### Cremsuppen nach Saison

Bärlauchcremesuppe, Zucchini-cremesuppe, Kürbiscremesuppe, Spargelcremesuppe,...

#### Peters Klostersuppe

Spezialität unseres Küchenchefs

### Vorspeisen Preise pro Person

#### Tafelspitzsülzchen

mit Kürbiskernöl und Zwiebelringen

#### Steinpilzteigtaschen

auf Rahmblattspinat

#### Spinatknödel

auf Kohlrabigemüse, mit frischem Parmesan

#### Tomaten und Mozzarella

auf Vogerlsalat, mit Olivenöl-Basilikumdressing und Weißbrot

#### Vorspeisenteller regional

mit Schafkäse, Karreeschinken und Räucherforelle, mit hausgemachtem Brötchen

#### Geräuchertes Forellenfilet

auf Rote-Rüben-Carpaccio, mit Oberskren, Butter und Gebäck

#### Rosa gebratenes Roastbeef

mit Sauce Tartare, Eierschwammerlsalat, Butter und Gebäck

#### Beilagensalat

diverse regionale und saisonale Salate vom Buffet

#### Frisches Gebäck



# Hauptspeisen

## Fisch Preise pro Person

### Gebackener Waldviertler Karpfen

in der Knusperpanade, mit Bio-Petersilerdäpfeln und glacierten Roten Rüben

### Gebratenes Filet von der heimischen Bachforelle

auf Eierschwammerl-Risotto, mit frischem Brokkoli

### Gebratenes Seesaiblingfilet

Mit Safranrisotto und frischem Kohlrabi

### Gegrilltes Zanderfilet

dazu Estragonbutter, frisches Gemüse und Bio-Petersilerdäpfel

## Geflügel Preise pro Person

### Maishähnchenfilet „Supreme“

mit gelbem Paprikaschaum, Safranrisotto und frischen Brokkoliröschen

### Folienerdäpfel gefüllt mit Hühnergeschnetzeltem

dazu frisches Gemüse und Kräuterdip

### Gegrillte Landhendlbrust im Natursaftl

auf Lauchrisotto, mit frischen Brokkoliröschen

### Gebratener Putenspieß

auf gegrilltem Paprikagemüse, mit Bio-Erdäpfelspalten

### Gebratener Bio-Putenspieß

auf gegrilltem Paprikagemüse, mit Bio-Erdäpfelspalten

### Gebratenes Putensteak

mit Blattspinat und Schafskäse überbacken, dazu Reis und frisches Karottengemüse

### Gebratenes Bio-Putensteak

mit Blattspinat und Schafskäse überbacken, dazu Reis und frisches Karottengemüse

### Cordon Bleu von der Pute

dazu Bio-Petersilerdäpfel oder Reis und Preiselbeeren

### Wiener Schnitzerl von der Pute

mit Reis oder Bio-Erdäpfeln und Preiselbeeren

### Ofenfrische Bio-Wildente

mit Apfelrotkraut und Semmelknödeln

## Schwein Preise pro Person

### Wiener Schnitzerl vom Schwein

mit Reis oder Bio-Erdäpfeln und Preiselbeeren

### Cordon Bleu vom Schwein

mit Bio-Petersilerdäpfeln oder Reis und Preiselbeeren

### Grillteller

mit verschiedenen Sorten Fleisch, dazu Kräuterbutter, Gemüse und Bio-Braterdäpfel

### Schweinsrückensteak

mit Knoblauchbutter, knackigem Paprikagemüse und Bio-Ofenerdäpfel

### Saftiges Brat´l

mit Semmelauflauf, Stöcklkraut und Bio-Braterdäpfeln

### Saftiges Bio-Brat´l

mit Semmelauflauf, Stöcklkraut und Bio-Braterdäpfeln

### Schweinemedailon-Spieß

mit Kräuterbutter, dazu frisches Gemüse und würzige Bio-Erdäpfelspalten

### Zartrosa gebratenes Schweinefilet

mit cremiger Thymian-Polenta und frischem Marktgemüse

## Rind & Kalb Preise pro Person

### Hausgemachte Rindsroulade

in leichter Rotweinsauce, mit Spinatspätzle und frischen Karotten

### Original Wiener Bio-Zwiebelrostbraten

mit Bio-Mini-Braterdäpfeln und frischem Gemüse

### Kremstaler Rindersaftbraten

mit Wurzelrahmsauce, dazu bunte Nudeln und Preiselbeeren

### Kalbs-Naturschnitzel

im eigenen Saftl, mit Kräuterreis und jungem Gemüse

### Gebratenes Milchkalbsrückensteak

mit Champignonsauce, Reis und frischem Gemüse der Saison

### Medium gebratenes Rumpsteak (vom Beiried)

mit Basilikumbutter, Bio-Ofenerdäpfel und Grillgemüse

### Medium gebratenes Bio-Rumpsteak (vom Beiried)

mit Basilikumbutter, Bio-Ofenerdäpfel und Grillgemüse

**Gebackenes Festtagsschnitzel vom Beiried**, gefüllt mit Speck, Zwiebel, Champignons und Schlierbacher Bio-Käse, dazu Bio-Petersilerdäpfel, Gemüse und Preiselbeeren

### Gebratenes Filetsteak vom Rind (für Feiern bis 20 Personen)

mit Pfeffer-Rahm-Sauce oder Kräuterbutter, Bio-Ofenerdäpfel und Speckbohnen

## Wild & Co Preise pro Person

### Gebackenes Hirschschnitzel „SPES-Art“ in der Kräuterpanade

gefüllt mit Duxelles und Schlierbacher Bio-Käse, dazu Bio-Petersilerdäpfel und Preiselbeeren

### Rehgeschnetzeltes

in Eierschwammerl-Rotweinsauce, mit Semmelaufwurf und Apfelrotkraut

### Gedünsteter Rehschlögel

in Maroni-Rotweinsauce, mit gebratenen Schupfnudeln, Rotkraut und Preiselbeeren

### Lammkotelett vom Grill

mit Kräutersaftl, Ratatouillegemüse und gewürzten Erdäpfelspalten

### Gebratene Rehmedaillons

mit Eierschwammerlsauce, Gemüsetagliatelle und Preiselbeerbirne

## Vegetarisch Preise pro Person

### Bio-Grünkernaufwurf

mit Ragout von roten Zwiebeln, dazu weiße Kräuterpolenta

### Kürbis-Blattspinat-Lasagne

mit Paradeis-Sauce und Bio-Salzerdäpfeln

### Spinatstrudel mit Schlierbacher Bio-Käse

dazu leichte Kräutersauce und Naturreis

### Spinatknöderl

auf hausgemachtem Spargelragout

### Käse-Gemüse-Medaillons

auf Paradeisragout mit Zartweizen

### Schupfnudelpfanne

mit Pilz-Gemüse-Gulasch

### Spinatspätzle

mit Cherry-Tomaten & Parmesan

### Vegetarische Nudelvariationen Spaghetti • Penne • Tagliatelle • Fettuccine • ...

auf Rahmgemüse • mit Pilzrahmsauce • mit Balsamico-Gemüse • auf Weißweinsahne mit Cocktailtomaten & Rucola • mit Frischkäse-Zucchini-Sauce • mit hausgemachtem Paprika-Pesto • mit Bärlauchpesto • mit Tomaten-Peperoncino-Pesto und Parmesan • ... (auch vegane Varianten möglich)

### Gnocchi

mit Blattspinat, Kürbisgemüse und Ziegenfrischkäse

### Pikante Blätterteigtascherl

mit frischem Gemüse und Schafskäse gefüllt, dazu Kräuterdip und Salatbukett

### Würziger Flammkuchen

mit Gemüse der Saison, dazu Kräuterdip

### Bio-Folienerdäpfel

mit frischem Gemüse, Kräuterdip und Salatbukett

### Bio-Folienerdäpfel

gefüllt mit Schwammerlragout, dazu Kräuterdip und Salatbukett

## **Kinderspeisen** Preise pro Person

### **Spaghetti**

mit Tomatensauce

### **Grillwürstchen**

mit Bio-Erdäpfeln, Pommes oder Reis und Ketchup

### **Panierte Hähnchenstücke**

mit Bio-Erdäpfeln, Pommes oder Reis und Ketchup

### **Kinderwiener**

von der Pute, mit Bio-Erdäpfeln, Pommes oder Reis und Ketchup oder Preiselbeeren



## Nachspeisen

### Süß Preise pro Person

#### Joghurt-Topfencreme

mit frischen Früchten im Glas

#### Hausgemachter Apfelstrudel

mit Schlagobers

#### Hausgemachter Apfelstrudel

mit Vanillesauce

#### Gebackene Topfenpalatschinken

mit Waldfruchtsauce

#### Kaiserschmarrn

mit Zwetschkenröster

#### Dunkles Schokomousse

im Glas, schön garniert

#### Hausgemachte Eispalatschinke

serviert mit Nüssen, Schokosauce und Schlagobers

#### Verschiedene Parfaits

Eierlikör, Lebkuchen, Holler, Orange, Mohn, Schokolade, ...

#### Verschiedene Tiramisus

Bratapfel, Apfel, Himbeer, Erdbeer, Amaretto, ...

#### Lauwarmer Schokokuchen

mit beschwipsten Weichseln

#### Verschiedene Knödel

Nougat, Zwetschken, Marillen, ...

#### Schnitten-Variationen

Auswahl verschiedener Kuchen & Schnitten

#### Torten-Variationen

Auswahl verschiedener Torten, Preis pro Tortenstück

### Käse Preise pro Person

#### Käseplatte

mit Schlierbacher Bio-Käse



## Torten & Mehlspeisen

Hausgemachte Desserts vom Buffet 2-3 Stk. pro Person.

Gerne können Sie Ihre eigenen Mehlspeisen mitnehmen oder von Ihrem Konditor liefern lassen.  
Es wird pro Person ein Unkostenbeitrag für Teller und Kuchengabeln verrechnet.

## Mitternachtssnack

Zur Stärkung Ihrer Gäste um Mitternacht

Schinken- und/oder Käseweckerl

Gulaschsuppe

Wurstsalat

Kesselheiße: Weißwürste, Frankfurter und Debreziner

Bio-Käsebuffet

Chili con Carne

dazu ofenfrisches Gebäck

## Gedeck

Stoffservietten pro Person

Gedeck, hausgemachte Brötchen und Aufstrich

## Stoppel-Geld

Das Stoppel-Geld wird für mitgebrachten Wein und Sekt verrechnet.

