

Menü I

Edelfischterriner an Salatbouquet

Grießnockerlsuppe

Truthahnmedaillons überbacken mit

Tomaten und Mozzarella

dazu Gemüsenudeln

Apfelstrudel mit Vanilleeis

Preis pro Person € 48,00

MENÜ II

Bunter Salatteller

mit gebratenen Hühnerbruststreifen

Rahmsuppe vom gelben Paprika

Gebratenes Zanderfilet

an Dillrahm und Petersilienkartoffeln

Kaiserschmarrn

Preis pro Person € 52,00

MENÜ III

Melonenfächer mit Rohschinken

Kürbiscremesuppe

Gebratene Lammkeule an Rosmarinsafterl

Kartoffelgratin und Speckwürsing

Topfenknödel mit Zwetschkenröster

Preis pro Person € 54,00

MENÜ IV

Knödelcarpaccio mit Kürbiskernöl

Cremsuppe vom Stiegl Bier mit Croutons

Glasierter Kalbsrücken mit Kräuterkruste

Gemüse im Tomatenschüsslerl und überbackene Rahmerdäpfel

Heidelbeer-Topfenstrudel

Preis pro Person € 56,00

MENÜ V

Vorspeisenteller

Schinkenröllchen mit Kräutergervais

Mozarella mit Tomaten und Basilikum

Erdäpfelrahmsuppe mit Lauch und Pilze

Kalbsbraten mit jungem Gemüse

und Herzoginnenkartoffeln

Schmankerlteller

Mohnnudeln, Kaiserschmarren, Topfenstrudel und Vanilleeis

Preis pro Person € 58,00

MENÜ VI

Gruß aus der Küche

Tafelspitzsülze an Salatbouquet

Alt-Salzbürger Festtagssuppe

Grießnockerl, Fleischstrudel, Speckknöderl

Rosa gebratenes Filet vom Hirschen

mit Schwammerlsauce

Apfelrotkraut und Herzoginnenkartoffeln

Topfenknödel mit Zwetschkenröster

Preis pro Person € 71,--

MENÜ VII

Mariniertes Kalbsnüsschen mit

Pesto-Kapernmarinade und gebackenen Oliven

Lammfilet mit Schafskäsekruste auf Tomaten-Basilikumrisotto

Gänseconsommé mit Trüffelravioli

Rindsmedaillons mit Kräuterkruste

Erdäpfelgratin und Tomatengemüsekörbchen

Schmankerlteller

Topfenknöderl, Mohnnudeln, Birnenstrudel

und Walnußeis

Preis pro Person € 79,00

Menü VIII

Ziegenkäseterrine mit Olivencreme

Lachsforelle im Blätterteig mit Kerbelobers

Paprikaschaumsüppchen mit Ratatouille

Rosa gebratene Flugentenbrust auf Orangensauce

sautierten bunten Nusskraut und Pilzserviettenknödel

Mocca-Schokomousse mit Ingwer

auf Rotweinweichseln

Preis pro Person € 78,00

Menü IX

Gruß aus der Küche

Räucherfischteller

Kürbiscremesuppe mit Croutons

Gefülltes Hühnerbrüstchen auf Basilikumrisotto

Rinderfilet in Blätterteigkrone

mit Trüffelsauce

Kartoffelkugeln und Mandelbroccoli

Schmankerlteller

Topfenknödel, Mohnnudeln, Apfelstrudel mit Vanilleeis

Preis pro Person € 79,00



Menü X

Mozarella-Tomatenterrine mit San Danielle Schinken

Zander Saibling Sülzchen auf

Sprossensalat mit Kräuterjoghurt

Kürbisrahmsuppe mit Kernöl

Crepinette vom Schweinefilet auf Kartoffelsalat

und Daikon-Kresse

Rehrückenfilet mit Walnusskruste

Rotweinsauce und würzigem Apfelstein

auf glacierten Maroni

Ananassorbet mit Prosecco

Preis pro Person € 89,00

BUFFETVORSCHLÄGE

Buffet I

Gemischter Vorspeisenteller

Gebeizter Lachs

Karreespeck mit Essiggemüse

Gemüsesülzchen mit Sauce Vinaigrette

Schinkenröllchen mit Spargel

Vom Buffet

Spanferkelkeule mit Gemüse

Karfiol mit Butterbrösel

Gedünsteter Lachs mit Weißweinsauce und Reis

Kalbsrollbraten in Rosmarinsaft mit Bratkartoffel

Schokoladenmousse

Burgschenke
Fruchtschnitte

Topfenknödel mit Zwetschkenröster

Preis pro Person € 75,--

Buffet II

Kalte Speise

Räucherlachspalatschinkenröllchen mit Merrettichrahm

Marinierter Schafskäse auf Tomaten

Grüne Spargelspitzen mit Eiervinaigrette

Melonenfächer mit Rohschinken

Warme Speisen

Backhenderl mit Erdäpfel-Vogelssalat

Saiblingfilet auf Gemüsebett und Rieslingsauce

Kalbsrahmgulasch mit Spinatspätzle

Broccoli im Käseeei gebacken

Nachspeisen

Caramelflan

Rote Grütze

Joghurtterrine

Kuchenschmankerln

Preis pro Person € 79,--

Buroschenke

Buffet III

Kalte Speisen

Räucherfischparfait mit Dillsauce

Schinkenröllchen mit Kräutergervais

Mozarella mit Tomaten und Basilikum

Vitello Tomato

Warme Speisen

Lammkeule mit Rosmarinsaft

Speckbohnen und Erdäpfelgratin

Im Ganzen gebratene Truthahnbrust auf Gemüserahmsauce und Nudel

Broccoli mit Mandeln

Zanderfilet mit Knoblauchkräuterbutter

Nachspeisen

Süße Leckereien

Strudelvariationen

Obstsalat mariniert

Moccacreme

Preis pro Person € 79,00

Buffet IV

Gemischter Vorspeisenteller

Hausgebeizte Lachsforelle

Tafelspitzsülzchen

Prosciutto mit Honigmelone

Räucherlachspalatschinkenröllchen

Vom Buffet

Lachsfilet im Spinatblättermantel mit Dillsauce und Erdäpfel

Glasierter Kalbsrücken mit Trüffelrahm

Tauernlamm in der Kräuterkruste und Rosmarinsaftl

Hirschrückensteak mit Steinpilzen, Apfelrotkraut und Herzoginkartoffeln

Salatbuffet

Mohr im Hemd

Heidelbeertopfenstrudel

Obstsalat mit Vanilleeis

Birnenstrudel an Karamelsauce

Käse vom Brett

Preis pro Person € 85,50



RITTERESSEN
BURGHERRENSCHMAUS

Variante I

Ritterschmalz, Kräutertopfen und Brot

Erdäpfelrahmsuppe mit Pilzen

Ripperl vom Schwein

Gebratenes Jungschwein

Hendlhax'l

Ofenkartoffel, warmer Krautsalat mit Speck

Bratapfel gefüllt mit Preiselbeeren, Nüssen und Vanillesauce

Preis pro Person: € 44,--



BURGHERRENSCHMAUS

Variante II – ab 30 Personen

Ritterschmalz, Kräutertopfen und Brot

Warmer Krautstrudel mit Schnittlauchsoße

Erdäpfelrahmsuppe mit Pilzen

Burgherrenplatte vom Buffet:

Im Ganzen gebratenes Spanferkel

Gefüllte Truthahnbrust

Ripperl vom Schwein

Hendlhax'l

Ofenkartoffel mit Kräutersoße, Knödel,

warmer Krautsalat mit Speck

verschiedene frische Salate

Bratapfel gefüllt mit Preiselbeeren, Nüssen und Vanillesauce

Buchteln

Preis pro Person € 55,00

Mozartmenüs Festung Hohensalzburg

MENÜ 1

Erfrischungssalat mit Orangenfilet und rosa

Entenbrust

Geflügelbouillon mit Schinkenschöberl

Gebratene Lammkeule an Rosmarinsafterl

Kartoffelgratin und Speckwirsing

Topfenknödel mit Zwetschkenröster

Preis pro Person € 55,00

MENÜ 2

Gemüse-Ziegenkäseterrine-Terrine mit Blattsalaten und

Paprikavinaigrette

Erdäpfelsuppe mit Mischpilzen und Kresse

Lachsmittelstück mit Ruccolahaub

Tomatennudeln und Balsamicoglace

Glasierter Kalbsrücken mit Kräuterkruste

Gemüse im Tomatenschüsserl und überbackene Rahmerdäpfel

Heidelbeer-Topfenstrudel

Preis pro Person € 58,00

MENÜ 3

Vorspeisenteller

Schinkenröllchen mit Kräutergervais

Mozarella mit Tomaten und Basilikum

Erdäpfelrahmsuppe mit Lauch und Pilze

Lammrücken mit Olivenkruste Bohnenbündel und Polentagnocchi

Kalbsbraten mit jungem Gemüse

und Herzoginnenkartoffeln

Schmankerlteller

Mohnnudeln, Kaiserschmarren, Topfenstrudel und Vanilleeis

Preis pro Person € 58,00

MENÜ 4

Gruß aus der Küche

Tafelspitzsülze an Salatbouquet

Alt-Salzburger Festtagssuppe

Grißnockerl, Fleischstrudel, Speckknöderl

Rosa gebratenes Filet vom Hirschen

mit Schwammerlsauce

Apfelrotkraut und Herzoginnenkartoffeln

Topfenknödel mit Zwetschkenröster

Preis pro Person € 51,00

MENÜ 5

Tafelspitzbouillon mit Gemüseperlen und Farcenockerl

Dünne Scheiben vom Lammrücken mit Pilzsalat

und Ziegenfrischkäse

Saiblingsfilet im Wurzelsud mit Erdäpfeln

Griesflammerie mit Himbeersauce

Preis pro Person € 52,00

Vegetarische Menüs

Menü 1

Gruß aus der Küche

Lachsnockerl auf Limettenschaum

Bärlauchcreme mit Polentaperlen

Gefüllte Krautroulade mit Hirse-Topfenfülle auf Paprikagemüse und Salzkartoffeln

Schokoladenparfait mit Beerenragout

Preis pro Person € 48,00

Burgschenke

Menü 2

Gruß aus der Küche

Gemüse- Ziegenkäse-Terrine auf Blattsalaten und Paprikavinaigrette

Gemüsebouillon mit Kräuterfritatten

Seeteufel und Riesengarnelen am Spieß mit Ratatouillegemüse

Topfenockerl auf Himbeerschaum

Preis pro Person € 48,00

Vegetarische Menüs

Menü 3

Gruß aus der Küche

Gemüsesülzchen an Salatbouquet

Gemüsestrudel mit Petersilienschaum

*Seezungenröllchen mit Kräuterfülle auf Rieslingschaum
und Gemüserisotto*

Gemischte Beeren mit Walnuss eis

Preis pro Person € 49,00

Menü 4

Gruß aus der Küche

Körndlrisotto mit Gemüse garnitur und Kräuterschaum

Erdäpfelsuppe mit Mischpilzen und Kresse

Gemüse gulasch mit gebratenen Tofu auf Spinatnockerl

Heidelbeer-Topfenstrudel mit Vanilleeis

Preis pro Person € 45,00

Änderungen unter Vorbehalt

Bürgschenke