

Aperitifempfehlung

Früchtevodka mit Obstspiess

€ 3,40

Bowle (saisonbedingt)

€ 3,90

Glas Sekt oder Prosecco mit Orangensaft oder Hollersirup

€ 3,90

Campari mit Orangensaft

€ 4,10

~

Weine in 0,75l Flaschen nach Absprache

ab € 22,00

~

*Die Kalkulation für unsere Menüvorschläge
bezieht sich auf eine Mindestanzahl von 20 Personen,
für Buffets ab 25 Personen.*

*Bei geringerer Gästeanzahl wählen Sie bitte à la Carte !
An Sonntagen und Feiertagen können wir Veranstaltungen
über 20 Personen erst ab 18.00 Uhr ausrichten.*

~

*Durchgehend warme Küche von 11.30 Uhr bis 21.30 Uhr
Bei Veranstaltungen die über unsere Sperrstunde (23.00 Uhr) hinausgehen,
verrechnen wir ein Stundengeld von 11,00 pro Service-Mitarbeiter.*

~

*Die Preise verstehen sich inklusive aller Abgaben.
Preisänderungen vorbehalten! (2015)*

~

*<http://www.altes-jaegerhaus.com>
altesjaegerhaus@aon.at*

~

Buffet Jägerhaus

(€ 30,00 pro Person, inkl. Gedeck)

~

Hausgebeizter Norwegerlachs mit Dill-Senfsauce

Mozzarella mit Paradeisern und Basilikumpesto

Beinschinken mit Oberskren

~

Erdäpfel-Lauchpuffer mit Knoblauchdip

Gebackenes Schweinsrosenschnitzel

Faschierte Laibchen mit Petersilerdäpfel

Knusprig gebratenes Schweinsbrüst'l mit Serviettenknödel

~

Erdäpfelsalat mit rotem Zwiebel

Frische Blattsalate der Saison

Krautsalat

~

Strudelvariation

Zweierlei Schokolademousse mit Tupf

Mohnnudeln mit Zwetschkenröster

~

Käsebrett mit frischem Obst

~

Guten Appetit!

~

Buffet Jägerhaus Klassik

(€ 35,00 pro Person, inkl. Gedeck)

~

*Hausgebeizter Norwegerlachs mit Dillsenfauce
Mozzarella mit Paradeisern und Basilikumpesto
Duett von Rohschinken und Beinschinken mit Melone
Gegrilltes Gemüse in Knoblauch-Olivenöl*

~

Klare Rindsuppe mit Frittaten oder Leberknödel

~

Gemüse-Käsestrudel mit Kräuter-Joghurdip

Gebäckene Hendlhaxerln

Gespickter Rindsbraten in Wurzelgemüse-Burgundersauce mit Butternudeln

Gegrillte Schweinsfiletmedaillons im Knoblauchsaft'l mit Braterdäpfel

Gebratenes Zanderfilet auf buntem Paprikagemüse

~

Erdäpfelsalat mit rotem Zwiebel

Frische Blattsalate der Saison

Paradeis-Paprika-Maissalat

~

Fruchtsalat

Zweierlei Schokolademousse mit Tupf

Topfen-Obersnockerln mit Fruchtsauce

Kaiserschmarrn mit Zwetschkenröster

~

Käsebrett mit frischem Obst

~

Guten Appetit!

~

Buffet Jägerhaus Spezial

(€ 40,00 pro Person, inkl. Gedeck)

~

Griechischer Bauernsalat mit Schafkäse und Kalamata Oliven

Hausgebeizter Norwegerlachs mit Dillsenfauce

Mozzarella mit Paradeisern und Basilikumpesto

Duett von Rohschinken und Beinschinken mit Melone

Gebratene Eismeergarnelen in Knoblauch-Olivenöl

~

Gebackene Wienerschnitzerln vom Kalb

Geschmorte Hendlbrüsterln auf Gemüse-Erdäpfelgröst'l

Gegrillte Lammkotelettes auf ZucchiniGemüse

Rosa gebratenes Roastbeef mit Erdäpfelgratin

Gegrilltes Forellenfilet an Kräuter-Risotto

~

Erdäpfelsalat mit rotem Zwiebel

Frische Blattsalate der Saison

Paradeis-Paprika-Maissalat

~

Strudelvariation

Zweierlei Schokolademousse mit Tupf

Griessschmarrn mit hausgemachtem Apfelkompott

Topfenknödel mit Zwetschkenröster

~

Käsebrett mit frischem Obst

~

Guten Appetit!

~

Buffet Jägerhaus Advent

(€ 40,00 pro Person, inkl. Gedeck)

~

Gebeizte Lachsforelle mit Dattelschaum

Hausgemachter Rollmops vom Saibling mit Chilizwiebel

Mozzarella mit Paradeisern und Basilikumpesto

Rosa gebratenes Roastbeef mit Sauce Tartare

Hend'leberparfait mit hausgemachter Chutney

~

Gebackene Wienerschnitzerl vom Kalb

Geschmortes Schulterscherzel mit Krautfleckerln

Rosa gebratener Hirschkalbsrücken an Erdäpfel-Rahmkohl

Gebratene Bauernente mit Apfel-Rotkraut und Serviettenknödel

Gegrillte Schweinsmedaillons im Speckmantel auf Schmorgemüse

~

Erdäpfelsalat mit rotem Zwiebel

Frische Blattsalate der Saison

Krautsalat

~

Kastanienreis mit Preiselbeeren

Zweierlei Schokolademousse mit Tupf

Topfen-Nougatknödel mit Beerensalat

Mohnschupfnudeln mit Zwetschken-Hollerröster

~

Käsebrett mit frischem Obst

~

Guten Appetit!

~

Buffet Jägerhaus Mediterran

(€ 40,00 pro Person, inkl. Gedeck)

~

*Vitello Tonnato mit Ruccola
(Kalbfleischscheiben mit Thunfischcreme)
Büffelmozzarella mit Basilikumpesto
Gegrilltes Gemüse in Olivenöl
San Daniele Rohschinken mit Melone
Pikanter Meeresfrüchtesalat*

~

Gazpacho (Andalusische Gemüsekaltschale)

~

*Osso Bucco mit gebratener Polenta
(Geschmorte Kalbsstelze in Paradeissauce)
Picatta Milanese vom Schweinsfilet auf Paradeis-Olivenspaghettini
Saltimbocca a la Romana vom Hühnerfilet
(Kleine Schnitzerl mit Salbei und Rohschinken)
Gegrilltes Branzinofilet auf Paprika-Zucchini-Gemüse
Rosmarinerdäpfel und Blattsalate der Saison*

~

Käsebrett (Dolce Latte, Grana, Taleggio etc.)

~

*Tiramisu im Glas
Grappa-Weintraubenstrudel
Vanille Panna Cotta*

~

Guten Appetit!

~

Menü I

(€ 15,00 pro Person, inkl. Gedeck)

~

Klare Rindsuppe mit Frittaten oder Leberknödel

~

*Gebackenes Schweinsrosenschnitzel mit Erdäpfel-Gurkensalat
oder*

*Pikantes Rahmgulasch vom Schweinsbackerl
mit Speck, Zwiebel und Butternockerln*

~

Menü II

(€ 22,00 pro Person, inkl. Gedeck)

~

Cremesuppe nach Saison

~

*1/2 gebratene Bauernente mit Apfelrotkraut und Erdäpfelknödel
oder*

*Zanderfilet vom Grill mit Knoblauchbutter
auf buntem Erdäpfel-Schmorgemüse*

~

Menü III

(€ 20,00 pro Person, inkl. Gedeck)

~

Klare Rindsuppe mit Frittaten oder Leberknödel

~

*Knuspriger Spanferkelbraten mit Serviettenknödel
und warmem Speckkrautsalat
oder*

Geschmortes Schulterscherzel in Burgundersauce mit Krautfleckerln

~

Gezogener Apfelstrudel

~

Menü IV

(€ 25,00 pro Person, inkl. Gedeck)

~

Cremesuppe nach Saison

~

*Gegrilltes Bachforellenfilet an Knoblauch-Ruccolarisotto mit Olivenpesto
oder*

Gegrilltes Schweinsfilet an Paradeis-Zucchini Gemüse mit Rosmarinerdäpfel

~

Topfen-Marillenstrudel mit Vanillesauce

~

Menü V

(€ 30,00 pro Person, inkl. Gedeck)

~

Mozzarella mit Paradeiser und Basilikumpesto

~

Klare Rindsuppe mit Frittaten oder Leberknödel

~

*Gegrilltes Lachsfilet an Rahmblattspinat mit Bouillonerdäpfel
oder*

*Rosa gebratene Beiriedschnitte an pikanten Chilibohnen
mit Erdäpfelsackerl*

~

Kaiserschmarrn mit Zwetschkenröster

~

Menü VI

(€ 35,00 pro Person, inkl. Gedeck)

~

Cremesuppe nach Saison

~

Erdäpfelknöderl mit Entenfleischfülle auf pikantem Sprossengemüse

~

*Gegrilltes Branzinofilet an cremigen Basilikumnudeln
mit Paradeismarmelade*

oder

Rosa gebratener Kalbsrücken in Calvados-Äpfelglace mit Pastinakenpüree

~

Vanille Panna Cotta

~

Hochzeitsmenü

(5-Gang: € 49,00 pro Person, inkl. Gedeck)

(6-Gang: € 6,00 Aufpreis für Käse nach Wahl)

~

Carpaccio vom Almochsen auf Kräuterpesto mit Grana

~

Topinamburcremesuppe mit Prosciuttochips

~

Gegrilltes Goldbrassenfilet auf Basilikumrisotto mit geschmorten Paradeisern

~

Duett vom heimischen Rind an getrüffeltem Erdäpfelpüree

(Rosa gebratenes Filetmedaillon und konfiertes Rindsbackerbragout)

~

Schokolade Creme Brûlée mit Himbeersorbet

~

Guten Appetit!

wünscht Ihnen das Alte Jägerhaus-Team

~