

M Ö R W A L D

RESTAURANT „SCHLOSS GRAFENEKG“

KONZERT.BUFFET

VORSPEISEN

Vitello Tonnato mit Kapern | Ei im Glas mit Räucherforellenmousse & Kaviar

Graved Lachs mit Honig-Senf-Sauce | Melone mit Rohschinken

Antipasti | Mozzarella mit Paradeiser . Basilikum & Olivenöl | Sautierte Eierschwammerl | Shrimpscocktail mit Früchten

Sashimi vom Tuna mit Olivenöl & Sprossen

SALATE

Krautsalat | Erdäpfelsalat | Rote Rüben Salat | Blattsalat | Curry-Nudelsalat | Fisolensalat

dazu Kerne & Nüsse

Hausdressing | Kräuterrahmdressing

Tabasco | Essig & Öl

SUPPEN

Klare Tafelspitzsuppe mit Frittaten . Gemüse & Schnittlauch

Pilzcremesuppe mit Curcuma & Croutons

VOM GRILL

Kalbfilet | Lammkrone | Beiried | Grillspieße | Edelfische | Garnelen

Paradeiser | Zwiebel | Zucchini | Melanzani | Maiskolben

Cocktailsauce | Knoblauchsauce | Chilisauce

HAUPTSPEISEN

Schweinsschnitzel | Ausgelöstes Backhendl | Geschmortes vom Rind

Penne Arrabiata | Kokos-Curry-Gemüse

BEILAGEN

Erdäpfelgratin | Salzerdäpfel | Rikottakroketten | Reis | Karfiol | Cremige Polenta | Veltlinerkraut

DESSERTS

Zweierlei Schokoladenmousse mit Beeren | Apfel-Grießauflauf mit Pistazien & Marillenröster

Topfen-Oberscreme mit Himbeerragout | Mascarpone-Beerenspitz mit Schokolade glasiert | Apfelstrudel mit Schlagobers

Cheesecake mit Caramelsauce & Nüssen | Birnentarte mit Vanilleschaum | Tartevariation

Profiteroles | feine Schnitte- und Kuchenvariation | Obstplatte

Konzert.Buffet 46.00 + Gedeck 3.80