

GÖSSERBRÄU-MENÜKOMBINATIONEN

Stellen Sie ihr individuelles Menü für diverse Anlässe zusammen.

KLARE SUPPEN: Grießnockerl Leberknödel Frittaten Schöberl	GEBUNDENE SUPPEN: Gemüserahmsuppe Kartoffelsuppe Kürbissuppe Zucchinicremesuppe	SPEZIALSUPPEN: Franz. Zwiebelsuppe Steinpilzrahmsuppe Wildpüreesuppe Gansleinmachsuppe
------------------------------------------------------------------------------	----------------------------------------------------------------------------------------------------	-----------------------------------------------------------------------------------------------------------

VEGETARISCHES:

Gemüselaibchen mit gerösteten Kürbiskernen

Spinat-Schafkäse-Strudel

Gemüsestrudel

Verschiedene Fische (Lachs, Scholle, Zander, Rotbarsch)

HAUPTGERICHTE:

Verschiedene Schnitzelspezialitäten

Knödelvariationen

Zwiebelrostbraten

Wildragout

Puten Naturschnitzel

Kalbsrollbraten

Bradteller (Sur- Schweinsbraten)

Gebratener Fisch

SPEZIELLES:

Schweinsfilets in Eierschwammerlsauce

Rindsfiletsteak mit Sauce nach Wahl

1/2 gebratene Ente mit Beilagen

Rosa gebratene Flüggenbrust

Hirsch - oder Rehbraten

DESSERTS / SÜSSES:

Apfelstrudel

Topfenstrudel

Eispalatschinken

Mohr im Hemd

Kaiserschmarrn

Malakofftorte

Topfennockerl auf Beerenmark Verschiedene Knödel in Zimtzuckerbrösel

