

- Alle Preise inklusive Mehrwertsteuer -

## GOURMET BUFFET

### VORSPEISEN

- Kalte Fischplatte <sup>DGM</sup>:  
Räucherlachs, Graved Lachs, Räucherforelle mit Senf-Dillsauce und Oberskren
- Antipastiplatte <sup>HO</sup>:  
Kapernbeeren, Oliven, gegrillte Paprika, gegrillte Zucchini, gegrillte Champignons, Balsamicozwiebeln, getrocknete Tomaten
- Rosa gebratenes Roastbeef mit Sauce Cumberland und grünen Spargelspitzen <sup>GMO</sup>

Dazu servieren wir Baguette <sup>A</sup> und Schwarzbrot <sup>A</sup>

### HAUPTSPEISEN

- Gegrillte Knoblauchgarnelen mit Mango-Currysauce mit Reis <sup>GLMO</sup>
- Schweinsmedaillons mit Pflaumenfülle in Portweinsauce und Kräutergnocchi <sup>ACGMLO</sup>
- Hühnerbrustscheiben gefüllt mit Spinat und Schafskäse in Kräuterrahmsauce mit Reis <sup>AGLM</sup>
- Bulgur mit Schafskäse und pikanter Tomatensauce <sup>AGLM</sup>

### DESSERTS

- AIDA-Petit Fours  
Gemischte Sorten: Punsch <sup>ACH</sup>, Maroni <sup>ACG</sup>, Pariserspitz <sup>AFG</sup>, Kaffee <sup>ACF</sup>, Mozart, <sup>AFGH</sup>, Orange <sup>ACGH</sup>, Nuss <sup>ACGH</sup>, Ananas <sup>ACGH</sup>, Schiele <sup>ACFGH</sup>, Weichsel <sup>ACG</sup>
- Malakoffcreme <sup>ACGO</sup>
- Hausgemachtes Duett von dunklem und weißem Schokoladenmousse <sup>GO</sup>

Ab 30 Personen Preis pro Person: € 33,00

Ab 60 Personen Preis pro Person: € 30,00

# BUFFET BELLA ITALIA

## VORSPEISEN

---

- Antipastiplatte <sup>H O</sup>  
Kapernbeeren, Oliven, gegrillte Paprika, gegrillte Zucchini, gegrillte Champignons, Balsamicozwiebeln, gefüllte Tomaten
- Mozzarella mit Tomaten und Basilikumpesto <sup>G H</sup>
- Prosciutto mit Melone und gehobeltem Parmesan <sup>G</sup>

Dazu servieren wir Baguette <sup>A</sup>

## HAUPTSPEISEN

---

- Piccata Milanese von der Pute mit Tomatenspaghetti <sup>A C G L M</sup>
- Tagliatelle mit gegrilltem Lachs à la creme <sup>A C D G L M O</sup>
- Saltimbocca alla romana mit Basilikumrisotto <sup>G H</sup>
- Gemüselasagne <sup>A C G L M</sup>

## DESSERTS

---

- Panna Cotta <sup>G O</sup>
- Tiramisu <sup>G O</sup>
- Cantuccini Mandelkekse <sup>A C G H</sup>

Ab 30 Personen Preis pro Person: € 30,00

Ab 60 Personen Preis pro Person: € 28,50

# SCHMANKERL AUS DEM INIGO

## VORSPEISEN

---

- Antipastiplatte <sup>H O</sup>  
Kapernbeeren, Oliven, gegrillte Paprika, gegrillte Zucchini, gegrillte Champignons, Balsamicozwiebeln, getrocknete Tomaten
- Gemischte Schinkenplatte mit eingelegtem Gemüse
- Geräucherte Forelle mit Oberskren <sup>D G M P</sup>

Dazu servieren wir Baguette <sup>A</sup> und Schwarzbrot <sup>A</sup>

## HAUPTSPEISEN

---

- Schweinsmedaillons mit Pflaumenfülle in Portweinsauce und Mandelreis <sup>H L M O</sup>
- Tagliatelle mit Räucherlachs à la creme <sup>A C D G H L M</sup>
- Rindsgulasch mit Serviettenknödeln <sup>A C G L M</sup>
- Hühnerschnitzel in Kürbiskernpanade mit Erdäpfelsalat <sup>A C G H L M</sup>
- Blattspinatnockerln mit Schafskäse <sup>A C G</sup>

## DESSERTS

---

- Malakoffcreme mit Himbeerobers <sup>A C G O</sup>
- Topfenockerl auf Beerenragout <sup>A C G O</sup>
- Joghurtcreme mit frischen Früchten <sup>G</sup>

Ab 30 Personen Preis pro Person: € 28,00

Ab 60 Personen Preis pro Person: € 26,50

# BÖRSLSCHONER BUFFET

## SUPPEN

---

- Klare Gemüsesuppe mit Frittaten<sup>ACGLM</sup>
- Klare Gemüsesuppe mit Nudeln<sup>ACGLM</sup>
- Klare Gemüsesuppe mit Grießnockerl<sup>ACGLM</sup>
- Vegetarische Karotten-Ingwercremesuppe<sup>GLM</sup>
- Klare Gemüsesuppe mit Leberknödel<sup>ACLMP</sup>
- Erdäpfelsuppe nach INIGO Art<sup>LM</sup>

## VORSPEISEN

---

### Vegetarisch:

- Griechischer Salat mit Tomaten, Paprika, Oliven, Gurken und Schafskäse<sup>GM</sup>
- Bauernsalat mit Tomaten, Paprika, Gurken und Mais<sup>GM</sup>
- Gurkensalat mit Joghurt-Dilldressing<sup>GM</sup>
- Tomaten-Mozzarellasalat mit Balsamicodressing<sup>GHMO</sup>
- Aufstrich-Potpourri (Knoblauch-Kräuter, Ei, Liptauer, Kürbiskern)<sup>CDGH</sup>

### Vegan:

- Bulgur-Gemüsesalat<sup>A</sup>
- Tomaten-Zwiebelsalat mit Kräutermarinade<sup>M</sup>
- Erdäpfelsalat<sup>ML</sup>

### Mit Fleisch:

- Nudelsalat mit Hühnerstückchen, Mandarinen und Curry<sup>ACG</sup>
- Aufschnittplatte: Haussalami, Saunaschinken, Bergsteiger, Gouda, Emmentaler<sup>G</sup>

Dazu servieren wir Baguette<sup>A</sup> und Schwarzbrot<sup>A</sup>

## HAUPTSPEISEN

---

### Vegetarisch

- Gemüsestrudel mit kaltem Kräuterjoghurt<sup>ACG</sup>
- Spinat-Schafskäsestrudel mit kaltem Kräuterjoghurt<sup>ACG</sup>
- Blattspinatnockerln mit Schafskäse<sup>ACG</sup>
- Lasagne mit Gemüse<sup>ACGLM</sup>
- Cannelloni mit Ricotta-Spinatfülle und pikanter Tomatensauce<sup>ACGLM</sup>

- Gnocchi mit Cherrytomaten, Broccoli , Mozzarella und Basilikumpesto<sup>ACGHLM</sup>
- Bulgur mit Gemüse und Schafskäse, dazu Tomatensauce<sup>ACGLM</sup>

### Vegan

- Couscous mit Paprikawürfeln, Cashewkernen und Minz-Sojajoghurt<sup>AGH</sup>
- Kichererbseneintopf mit Süßerdäpfel und Minz-Sojajoghurt<sup>AGLM</sup>
- Jambalaya: Afrikanischer Reiseintopf mit Paprika, Tomaten, Zwiebeln und Tofu<sup>F</sup>

### vom Schwein

- Faschierte Laibchen mit Erdäpfelpüree<sup>ACGM</sup>
- Schweinsgeschnetzeltes in Champignonsauce mit Nockerln<sup>ACGLMO</sup>
- Schweinsgeschnetzeltes in Paprikarahmsauce mit Butternockerln<sup>ACGLMO</sup>
- Lasagne mit Fleisch<sup>ACGLM</sup>
- Wiener Schnitzel vom Schwein mit Petersilerdäpfel<sup>ACG</sup>

### vom Huhn

- Hühnercurry mit Früchten und Basmatireis<sup>AGLM</sup>
- Hühnerbrust gefüllt mit Kräuterfarce in Rahmsauce mit Gemüsereis<sup>GHLM</sup>
- Hühnerbrust gefüllt mit Spinat und Schafskäse in Kräuterrahmsauce mit Reis<sup>AGHLM</sup>
- Wiener Schnitzel vom Huhn mit Petersilerdäpfel<sup>ACG</sup>
- Geschnetzeltes vom Huhn mit Broccoli, Mozzarella, Cherrytomaten, Basilikumpesto und Gnocchi<sup>ACGHLM</sup>

### vom Fisch

- Gegrillter Fisch mit Spinat und Käse überbacken, dazu Petersilerdäpfel<sup>DG</sup>
- Gegrillter Fisch in Weißweinsauce mit Reis<sup>ADGLMO</sup>

## DESSERTS

---

### Strudel & Kuchen

- Apfelstrudel<sup>ACGHLO</sup>
- Topfenstrudel<sup>ACGO</sup>
- Obstkuchen<sup>ACG</sup>
- Marmorkuchen<sup>ACG</sup>
- Waldbeerkuchen<sup>ACGO</sup>

### Cremen

- Joghurt-Limettencreme auf Waldbeeren<sup>GO</sup>
- Malakoffcreme<sup>ACGHO</sup>
- Maronicreme mit Preiselbeeren<sup>GO</sup>
- Hausgemachtes Duett vom Schokoladenmousse<sup>GO</sup>
- Tiramisu<sup>ACGO</sup>

**Preise siehe Seite 6**

### Als Buffet im Restaurant oder als Catering:

2 Suppen/Vorspeisen, 2 Hauptspeisen und 2 Desserts	Ab 50 Personen Preis pro Person nur € 17,00 Ab 20 Personen Preis pro Person € 17,50
3 Suppen/Vorspeisen, 3 Hauptspeisen und 2 Desserts	Ab 50 Personen Preis pro Person nur € 17,50 Ab 25 Personen Preis pro Person € 19,00
4 Suppen/Vorspeisen, 4 Hauptspeisen und 3 Desserts	Ab 50 Personen Preis pro Person nur € 19,50 Ab 25 Personen Preis pro Person € 21,50
Salatbuffet als Zusatz zum Buffet (nur im Restaurant)	Aufpreis pro Person € 2,90

### Als Menü im Restaurant:

Suppe und Hauptspeise	Ab 20 Personen Preis pro Person nur € 10,70
Suppe, Hauptspeise und Dessert	Ab 20 Personen Preis pro Person € 11,80
Vorspeise und Hauptspeise	Ab 20 Personen Preis pro Person nur € 12,80
Vorspeise, Hauptspeise und Dessert	Ab 20 Personen Preis pro Person nur € 13,90
Salatbuffet als Zusatz zum Menü:	Aufpreis pro Person € 2,90

Auf Wunsch können wir Ihnen auch 2 Hauptspeisen zur Auswahl anbieten.  
Suppe, Vorspeise und/oder Dessert sind ausschließlich einheitlich möglich!

#### Allergeninformation gemäß Codex-Empfehlung

**A** Gluten; **B** Krebstiere; **C** Eier; **D** Fisch ; **E** Erdnüsse; **F** Soja; **G** Laktose ; **H** Schalenfrüchte; **L** Sellerie;  
**M** Senf ; **N** Sesamsamen; **O** Schwefeldioxid & Sulfit; **P** Lupinen; **R** Weichtiere

Eine Nennung erfolgt, wenn die bezeichneten Stoffe oder daraus hergestellte Erzeugnisse als Zutat im Endprodukt enthalten sind. Die Kennzeichnung der 14 Hauptallergene erfolgt entsprechend den gesetzlichen Vorschriften (EU-Lebensmittelinformationsverordnung 1169/2011). Es gibt darüber hinaus auch noch andere Stoffe, die Lebensmittelallergien oder Unverträglichkeiten auslösen können. Trotz sorgfältiger Herstellung unserer Gerichte können neben den gekennzeichneten Zutaten auch Spuren anderer Stoffe enthalten sein, die im Produktionsprozess der Küche verwendet werden.