

**Willkommen im Brünner Stadl!**

## MENÜKARTE - SONDERWÜNSCHE

Nach vorheriger Absprache bereiten wir Ihnen ein persönliches Buffet bzw. erfüllen Ihre Sonderwünsche.

Zum Beispiel:

- Stelzen mit Senf, Kren und Brot um € 15
- Brathendln nach Art des Hauses
- oder ein ganzes Spanferkel mit Beilagen
- Reicht für 25 Personen um € 289

Vorbestellungen:

Frau Eva, Telefon: 0680 1203239

oder nutzen Sie das [Kontaktformular](#)



### Ihr persönliches Buffet

Wir haben uns erlaubt, Ihnen nachstehend einige Buffet/Menü/Speisen Vorschläge zur Auswahl und Anregung anzubieten.

Da es nur Vorschläge sind, können Änderungen und Ergänzungen ganz nach ihren Wünschen zugefügt werden.

Für alle Buffetvorschläge gilt: Auf Wunsch gibt es die Möglichkeit von Getränkebons, das heißt, jeder Gast bekommt 2 oder 3 Bons, wenn diese verbraucht sind, muss bezahlt werden.

## Buffetvorschlag 1:

€ 20,- pro Person



*Begrüßung:* 1 Glas Asti Spumante pur oder mit Orangensaft

*Vorspeise:* Rindssuppe mit Leberknödel

*Hauptspeisen:* kleine Wiener Schnitzel Schwein & Pute

Schweinsbraten mit Kraut und Knödel

Gebackenes Gemüse (Broccoli, Melanzani, Zucchini, Paprika, Zwiebelscheiben...)

Backhendl ( 1 Portion = 4 Stück

*Warme Beilagen:* Bratkartoffel, Semmelknödel, Pommes Frites, Reis

*Salate:* Krautsalat, Kartoffelsalat, Gurken, Grüner Salat

*Desert:* Mohr im Hemd, mit Schlagobers und Schokosauce

## Buffetvorschlag 2:

€ 24 pro Person



*Begrüßung:* 1 Glas Campari Orange

*Vorspeise:* Rindssuppe mit Frittaten

*Hauptspeisen:* kleine Surschnitzel, knusprige Grillstelze

Balkan - Letschoschnitzel

Gebackenes Gemüse (Broccoli, Melanzani, Zucchini, Paprika, Zwiebelscheiben...)

*Warme Beilagen:* gekochte Kartoffel, Bratkartoffel, Reis

*Salate:* Krautsalat, Kartoffelsalat, Gurken, Grüner Salat, Tomatensalat

*Dessert:* Topfenpalatschinken (2 Stück) mit Schlagobers und Schokosauce

## Buffetvorschlag 3:

€ 35 pro Person



### *Begrüßung:*

1 Glas Markensekt trocken oder halbsüß (dazu Orangensaft 100%)

*Vorspeise:* Gefülltes Ei mit Kaviar und Lachs, dazu Jourgebäck

### *Hauptspeisen:*

Putengeschnetzeltes mit Pilzen

Gordon Bleu Jägerart (Speck, Zwiebel, Champignon, Pfefferoni)

Geschmorte Lammkeule mit mediterranem Gemüse

Kalbsschnitzel mit Kartoffel - Vogerlsalat

*Warme Beilagen:* Rosmarinkartoffel, Reis, Bratkartoffel, Kaisergemüse

*Salate:* Krautsalat, Kartoffelsalat, Gurken, Grüner Salat, Tomatensalat

*Dessert:* Käseplatte garniert mit Walnüssen und Trauben,

Roggenlandbrot und Butter

## Buffetvorschlag 4:

€ 55 pro Person



*Begrüßung:* 1 Glas Vive Cléquot Champagner (dazu reichen wir Orangenjuice)

*Vorspeise:* Rindercarpaccio mit Basilikumpesto, dazu Grissini

### *Hauptspeisen:*

Texas T Bone Steak mit Duchessekartoffel und mediterranem Gemüse

Spanferkelbraten gegrillt, mit Semmelknödel

zarte Kalbsschnitzel von der Schale

scharfe Habanero Chilli Spareribs

### *Warme Beilagen:*

*Kartoffelknödel, Semmelknödel, Duchessekartoffel, Dukatenkartoffel, Bratensaft,*

### *Salate:*

*Tomatensalat, Krautsalat, Kartoffelsalat, Grüner Salat, Gurkensalat*

### *Dessert:*

*Eismarillenknödel mit frischem Schlagobers und Erdbeersauce*

## **Buffetvorschlag 5:** **€ 23 pro Person**



### *Begrüßung:*

*1 Glas Asti Spumante (dazu reichen wir Orangensaft)*

### *Vorspeise:*

*Waldviertler Schinkenspeck mit Melone, dazu Jourgebäck*

### *Hauptspeisen:*

*Spareribs würzig pikant, Spareribs Honig, Spareribs scharf, dazu 2 verschiedene Saucen*

*Wiener Schnitzel vom Schwein*

*Faschierte Laibchen*

*Grammelknödel*

*Warme Beilagen: Bratkartoffel, Sauerkraut, Reis, Pommes Fritten*

*Salate: Kartoffelsalat, Gurken, Grüner Salat, Krautsalat,*

*Tomatensalat*

*Dessert: Palatschinken mit Marillenmarmelade, Schlagobers und Schokosauce*

# Buffetvorschlag 6:

€ 27 pro Person



## *Begrüßung:*

1 Glas Asti Spumante (dazu reichen wir Orangensaft)  
(Aufpreis für Punsch/Campari Orange € 3/Person)

## *Vorspeise:*

Rindssuppe mit Leberknödel

## *Hauptspeisen:*

Ganze Gansl gebraten

Wiener Schnitzel vom Schwein

Gebackenes Gemüse (Champignon, Zuccini, Broccoli, Melanzani...)

knusprige Stelzen

Warme Beilagen: Bratkartoffel, Rotkraut, Reis, Kroketten, Maronipüree

Salate: Kartoffelsalat, Gurken, Krautsalat, Tomatensalat

Dessert: Sachertorte mit Schlagobers

# Buffet Vor - und Nachspeisen:

## *Buffet - Vorspeisen*

Kürbiscremesuppe

Rindssuppe mit Frittaten

Leberknödelsuppe

Nudelsuppe

Schwarzwurzelsalat mit gekochtem Schinken

Nudelsalat mit Hühnerfleisch

Gefüllte Eier mit Kaviar und Lachs

Schinkenröllchen mit Gemüsemayonnaise

Waldviertler Schinkenspeck mit Melonenstücken



## *Buffet - Nachspeisen*

*Käseplatte - verschiedene Käsesorten garniert mit Walnüssen und Trauben, dazu reichen wir Roggenlandbrot*

*Streichkäseplatte - Liptauer mild, oder Zigeuner, Gervais, Frühlingskäse*

*Apfelstrudel warm, mit Schlagobers*

*Nutellapalatschinken oder Nußpalatschinken 2 Stück, mit Schlagobers und Schokosauce*

*Topfenpalatschinken mit Rumrosinen, Schlagobers und Schokosauce*

*Eismarillenknödel mit Schlagobers und Erdbeersauce*

*Palatschinken gefüllt mit Marillenmarmelade, Schlagobers und Schokosauce*

*Mohr im Hemd, mit Schlagobers und Schokosauce*