

Roecklplatz

Catering

Fingerfood

Vegan

Falaffel, Mangochutney, Krautsalat
Mini-Samosas, Korianderdip
Süßkartoffelgulasch, Tofu, Rotkohl
Dattel-Chilli Rolle, Spitzkohl, Avocadodip
Tofu- Shitake Spieße auf Wakame- Algensalat

Vegetarisch

Ziegenkäsegratin, rote Bete, Spinat
Ziegenkäse Creme Brulée,
Marinierter Büffelmozzarella, Ratatouille, Rucola
Spinat – Ziegenkäsequiche, Zwiebelmarmelade
Linsensalat, feine Bohnen, Pumpernickel

Fleisch

Tafelspitzsülze, Meerrettich, Rote Bete
Gelbe Linsen, Klößchen von der Maispoularde, Zuckerschotensalat
Roastbeef, Bratkartoffelsalat, feine Bohnen
Entenleberparfait, Frisée, Granatapfel
Leberkas, Essiggurke, Brez'n Crostini

Fisch

Tatar vom Saibling, Avocado, Granny Smith
Zanderpflanzerl, Endivien, Zitruschmand
Salzwassergarnele, geräucherte Paprika, Wildkräuter
Oktopussalat, Fenchel, Borlotti – Bohnen
Backfisch, Remoulade, Kartoffelsalat

Nachtisch

Kaiserschmarrn, Apfelröster
Cheesecake
Zweierlei Schokomousse mit Waldbeeren
Himbeertiramisu
Topfen Panna Cotta mit Heidelbeeren

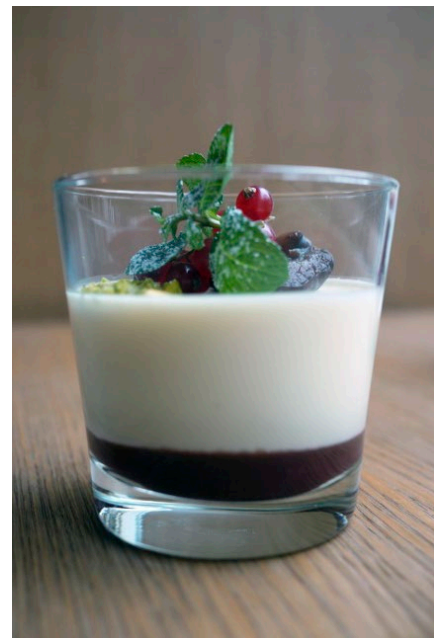


Suppen

Kohlrabi – Kokossuppe, Pak Choy, Sesamcroutons (V)
Kichererbsen– Spinat–Suppe mit Schwarzkümmel (V)
Geräucherte Paprikasuppe, Falafel, Koriander (V)
Sellerie - Limettensuppe, Dattel – Chilliröllchen
Linsensuppe, Räucherspeck, Wurzelgemüse
„Bolito Misto“ weiße Bohnen, getrocknete Tomaten, Rind

Vorspeise

Zwiebelkuchen, Räuchertofu, Frisée, Ahornsirup (V)
Ziegenkäse – Creme Brulée, Kirschen mit Liebstöckl
Chicorée – Röllchen, Tatar von der Goldforelle
Lachsforelle, gebeizt, Rote Bete, Kräutersalat
Marinierter Büffelmozzarella, Tapenade, Tomaten-Rucolasalat
glasierter Ziegenkäse, geschmorte Rübchen, junge Zwiebeln



Hauptgang

Tofu – Treviso -Pilzrouladen, Apfelchutney, Kichererbsen (V)
Strudel von Spinat und Ziegenkäse, Rote Bete - Schaum und kandierter Ingwer
Maispouardenbrust mit Spinat gefüllt, gebratene Artischocken, Mandelpesto
Mostbraten vom Rind, Gremolata, Selleriegratin, Mangold
Spitzkohl – Wickerl vom Kalb, Rahmkohlrabi, Kartoffel - Gewürzkrapfen
Saibling im Kräutersud, Meerrettichsauce, Kartoffelcroutons, Schmorgurken

Nachtisch

Schoko – Minz Tarte
Buchteln im Glas, Zwetschgenkompott, Crumble
Apfel-Quarkstrudel, Buttermilchsauce
karamelisierter Kaiserschmarr'n, Birnenragout mit Lavendelhonig
Cheesecake – Muffin, Kirschsauce, gebrannte Mandeln



Gerne machen wir Ihnen individuelle Menüvorschläge