

## **Das Wiener Nächte Business-Buffer**

(zu 19€ p.P.)

Variationen von Schinken und Speck, geräuchert, gekocht und luftgetrocknet aus den Genussregionen Österreichs,

Keta Kaviar auf Eierhälften

Mit Liptauer gefüllte Salatgurken

Büffelmozzarella mit Strauchtomaten und gartenfrischen Basilikum

### *Gebackene Variationen:*

Schweinsschnitzerl, Cordon Bleu von der Mastpute, Hühnerschnitzel

Keulen vom Steirischen Freilandhuhn gebraten oder gebacken

Kesselgulasch pikant gewürzt

### **oder**

Zungenbeuschel

### *Vegetarische Alternative:*

Schilcher Krautfleckerl

### **oder**

Gnocchi an Basilikum-Kichererbsen-Gemüse mit Tomatensauce

Apfelstrudel frisch aus dem Ofen

Kardinals Schnitten

Palatschinken mit Topfencreme Füllung

### *Als Beilage servieren wir:*

Salbeikartoffel, Semmelknödel

### *Von der Salatbar:*

Kartoffelsalat „Alt Wien“, Gurken-Dill Salat, Paprika-Tomaten Salat

Mit verschiedensten Dressings

## **Das Wiener Nächte Business-Buffer**

(zu 19€ p.P.)

Variationen von Schinken und Speck, geräuchert, gekocht und luftgetrocknet aus den Genussregionen Österreichs,

Keta Kaviar auf Eierhälften

Mit Liptauer gefüllte Salatgurken

Büffelmozzarella mit Strauchtomaten und gartenfrischen Basilikum

### *Gebackene Variationen:*

Schweinsschnitzerl, Cordon Bleu von der Mastpute, Hühnerschnitzel

Keulen vom Steirischen Freilandhuhn gebraten oder gebacken

Kesselgulasch pikant gewürzt

### **oder**

Zungenbeuschel

### *Vegetarische Alternative:*

Schilcher Krautfleckerl

### **oder**

Gnocchi an Basilikum-Kichererbsen-Gemüse mit Tomatensauce

Apfelstrudel frisch aus dem Ofen

Kardinals Schnitten

Palatschinken mit Topfencreme Füllung

### *Als Beilage servieren wir:*

Salbeikartoffel, Semmelknödel

### *Von der Salatbar:*

Kartoffelsalat „Alt Wien“, Gurken-Dill Salat, Paprika-Tomaten Salat

Mit verschiedensten Dressings