

BUFFET REGINA

Kalbstafilespitzsalat mit gerösteten Kernen und Käferbohnen (l)

Räucherfischauswahl mit Oberskren und Kaviarperlen (d,g,o)

Schafkäse-Süßkartoffel Ratatouille im Glas (g,o)

☞

Frische Salate der Saison (g) mit Brot und Gebäckauswahl (a,h,p)

☞

Kräftige Rindsuppe mit Grießnockerl (a,c,g,l)

☞

Regina Reindl– Filetspitzen von Rind und Schwein in Champignonsauce
mit Gurkerl und Spinatnockerln (a,c,g,m,o)

Forellenfilet mit Kräuterbandnudeln und Wurzelgemüse (a,c,d,g,l)

Schafkäse-Tomatensemmelknödel mit Grana und Nussbutter (a,c,g,p)

☞

Kaiserschmarrn mit Zwetschkenröster (a,c,g,o,p)

Mohn-Joghurttörtchen mit Himbeergelée (a,c,f,g,o,p)

Cappuccinomousse im Glas mit Fruchtspiegel (c,f,g,o)

Euro 42,00 pro Person (exkl. Couvert)

BUFFET ALT WIEN

Rindfleischsalat im Glas (l)

Roastbeef mit Sauce Tartare und Zwiebel-Gurkerlragoût (g,l,m)

Ziegenkäse auf Antipasti (g,o)

Lachstartar mit Chicorée, Sellerie und Pinienkernen (d,g,l,o)

☞

Frische Salate der Saison (g) mit Brot- und Gebäckauswahl (a,h,p)

☞

Alt Wiener Erdäpfelsuppe (a,g,l)

☞

Rindsschulterschmelze mit Crèmespinat und Rösterdäpfeln (a,g,l)

Wiener Backhendl (a,c,g)

Saiblingsfilet mit Zitronen-Kapernbutter, Wildreis und Gemüsekörbchen (a,d,g)

Gefüllte Schafkäse-Spinatpalatschinke mit Rieslingsauce (a,c,g,o)

☞

Punschtörtchen (a,c,g,h,o,p)

Saisonale Strudelvariation (a,c,f,g,o,p)

Kaiser Franz Josef Torte (a,c,f,g,h,o,p)

☞

Österreichische Käsevariation (a,c,g,h)

Euro 45,00 pro Person (exkl. Couvert)

BUFFET KAISER FRANZ JOSEF

Beinschinkensülzchen mit Spinat-Krensalat und Nussbrotchips *(a,h,l,p)*

Kürbiskern-Frischkäsemousse auf Tomatenspiegel
mit marinierten Feigen und getrockneten Tomaten *(g,o)*

Räucherlachsterrine mit Marillen-Ingwergelée auf Gemüse-Antipasti *(d,g,o)*

Tafelspitzsülz mit Gurkerl, roter Zwiebel und Babyspinat *(g,l,m)*

🍷

Frische Salate der Saison *(g)* mit Brot- und Gebäckauswahl *(a,g,p)*

🍷

Kürbiscrèmesuppe mit eigenem Öl und Kürbiskernen *(g,l,o)*

🍷

Zwiebelrostbraten mit Rosmarin-Erdäpfeln, Speckbohnen und Röstzwiebeln *(a,g,l,o)*
Gebratener St. Petersfisch mit Dill-Erdäpfeln, Mandelbutter und Kürbisgemüsevariation *(a,d,g,h)*

Rotwein-Bandnudeln mit leichter Rahmsauce und einem Ragoût von Jungzwiebel,
Pinienkernen und getrockneten Tomaten *(a,c,g,o)*

🍷

Kardinalschnitte mit Kaffee crème *(a,c,f,g,o)*

Milch-Pralinen-Schokolademousse mit Fruchtspiegel *(c,f,g,o)*

Malakoffnockerl mit Rum-Schokoladesauce *(a,c,f,g,h,o)*

🍷

Österreichische Käsevariation *(a,c,g,h)*

Euro 49,00 pro Person (exkl. Couvert)

BUFFET VOTIV

Kalbstafelspitz mit Kürbiskern-Gurkerlragoût und Krentopfen *(g,l,m)*

Tartar von der Räucherforelle mit Crème fraîche *(d,g,o)*

Tomaten-Mozzarellaterrine mit feinem Basilikumgelée *(g,o)*

🍷

Frische Salate der Saison *(g)* mit Brot- und Gebäckauswahl *(a,h,p)*

🍷

Kleiner Wiener Suppentopf

(mit Nudeln, Wurzelgemüse und Rindfleisch) *(a,c,l)*

🍷

Rindsroulade mit Wurzelgemüse und Schnittlauch-Erdäpfelmousse *(g,l,m,o)*

Zanderfilet mit Kapernbutter, Dill-Risotto und Gemüsekörbchen *(a,d,g,o)*

Burgenländische Rahm-Krautfleckerl *(a,c,g)*

🍷

Duett vom Apfel- und Topfenstrudel mit Vanillesauce *(a,c,g,o,p)*

Somlauer Nockerl mit Rum-Schokoladesauce *(a,c,f,g,h,o,p)*

Auswahl an österreichischen Naschereien (Sacherschritte, Esterházysschnitte, etc.) *(a,c,f,g,h,o,p)*

🍷

Österreichische Käsevariation *(a,c,g,h)*

Euro 50,00 pro Person (exkl. Couvert)

BUFFET KAISERIN SISI

Geräucherte Entenbrust auf mariniertem Zitrusfrüchte-Mangoldsalat und Kaviarperlen *(g,o)*

Duett vom hausgebeizten Lachs auf Nussbrot mit Krenmousse *(a,d,g,h,o)*

Melanzani-Antipasti mit Honig-Feige und Ziegenkäse *(g,o)*

🍷

Frische Salate der Saison *(g)* mit Brot- und Gebäckauswahl *(a,h,p)*

🍷

Französische Zwiebelsuppe mit Käse-Toastecken *(a,c,g,l,o,p)*

🍷

Geschmorte Rindsbackerl mit Blattspinat, Erdäpfelmousse und Natursaftl *(g,l,o)*

Rosa gebratener Lammrücken mit Thymian-Honig-Jus,

Herzogin-Erdäpfeln und Balsamico-Feigen *(a,c,g,l,o)*

Wolfsbarschfilet mit Oliven-Pinienkernbutter, Wildreis und glaciierter Jungzwiebel *(a,d,g,h)*

Geschmorter Spitzpaprika gefüllt mit Couscous-Ziegenfrischkäse und Tomatenragoût *(a,g,o)*

🍷

Proseccotörtchen mit Nougatsauce und frischen Beeren *(a,c,f,g,h,o,p)*

Heidelbeer-Kaiserschmarrn mit Apfelmus *(a,c,f,g,o)*

Weißes Schokolade-Mohnmousse mit Portweinzwetschken *(c,f,g,o)*

🍷

Österreichische Käsevariation *(a,c,g,h)*

Euro 55,00 pro Person (exkl. Couvert)

JUBILÄUMSBUFFET

Variation vom Roastbeef (rosa gebratenes Roastbeef auf Rucola
und marinierter Roastbeefwürfel auf Artischocken) (g,l,m,o)

Flugentenpastete mit Krokant und gefülltem Birnenschiffchen (g,h,o)

Luftiges Tomatenmousse mit Schafkäsecreme und Rucola-Basilikum-Pesto (g,l,o)

🌀

Frische Salate der Saison (g) mit Brot- und Gebäckauswahl (a,h,p)

🌀

Suppe der Saison (zB. Bärlauchcrèmesuppe, Spargelcrèmesuppe,
Gansleinmachsuppe, Kürbis-Chilicrèmesuppe etc.)

🌀

Rosa gebratener Kalbsrücken mit Lauchgratin und Portweinsauce (a,c,g,l,o)

Entenbrust mit Herzoginerdäpfeln, Brokkoli, Karotten und Cassisjus (c,g,l,o)

Saibling mit Kapernbutter, Dill-Risotto und Gemüsekörbchen (a,d,g,o)

Getrübelt Sellerieteigtascherl mit Salbeibutter und Süßkartoffelchips (a,c,g,l)

🌀

Brandteigkrapferlvariation (mit Schokoladecreme, Vanillecreme, etc.) (a,c,f,g,o)

Nougat-Chilimousse mit karamellisierten Kirschen in der Hippe serviert (a,c,f,g,h,o)

Powidltascherl mit Beerenragoût (a,c,g,o)

Grießflammerl mit saisonaler Fruchtsauce (a,c,f,g,o,p)

🌀

Auswahl an österreichischen und internationalen Käse (a,c,g,h)

Euro 61,00 pro Person (exkl. Couvert)

Couvert Classic

Brot, Butter, Tischwäsche, Stoffservietten, Kerzen, Menükarten

pro Person Euro 2,90

Couvert Exclusiv

Brot, Butter, Aufstriche, Tischwäsche, Stoffservietten, weiße oder rote Kerzen, Menükarten

pro Person Euro 3,50