

Veranstungsmappe

Unser Restaurant ist nicht nur durch die einzigartige Lage und die daraus resultierende Aussicht ein besonderer Ort für Feste und Veranstaltungen jeder Art.

Wir danken Ihnen für Ihr Interesse und möchten Sie auf den nachfolgenden Seiten kulinarisch inspirieren.

Ob Pressekonferenzen, Empfänge, Firmenfeiern, Weihnachtsfeiern, Geburtstage, Hochzeiten, Taufen, Promotionen oder jede andere Art von Veranstaltung: reden Sie mit uns.

Ob in Form von klassischem Buffet, gesetztem Menü, Brunch, Frühstücksbuffet, Flying Buffet, oder Themenkulinarik (zb.: „Literatur zum Essen“ oder „Wien mit allen Sinnen“): reden Sie mit uns.

Gerne begleiten wir Sie mit unserer Erfahrung durch alle Phasen der Planung und stehen Ihnen mit Rat & Tat zur Seite um Ihnen ein gelungenes Fest für Sie & Ihre Gäste zu arrangieren.

Auf den folgenden Seiten finden Sie ein paar ausgearbeitete Vorschläge für verschiedenste Anlässe. Genießen Sie unsere Auswahl und bekommen Sie Lust bei uns zu feiern.

Wir freuen uns auf Ihr Fest!

Die Menschen vom Oben

Buffets (ab 20 Personen)

Frühling

Vorspeisen

einheimische Antipasti

Vitello tonnato vom Huhn mit Kapernbeeren

Österreichischer Rohschinken mit gegrilltem Frühlingsgemüse

Bruschetta mit Paradeisern, Basilikum, Melanzani und Thymian

eingelegter Schafskäse mit Peperonata und Kürbiskernen

Hauptspeisen

mit Spargel gefülltes Hühnerfilet in Gelber Muskatellersauce dazu getrüffelte Tagliolini

hausgemachte Gnocchi mit geschmorten Paradeisern, gerösteten Haselnüssen und Basilikum

pochierte Lachsforelle auf Frühlingsgemüse mit Basilikumalioli

Dessert

Erdbeer-Tiramisu mit Mascarpone und frischer Minze

karamalisierte Mandeltarte mit Zitronensorbet

Sommer

Vorspeisen

Panzanella: knuspriger Brotsalat mit Büffelmozzarella, bunten Paradeisern und frischem Basilikum

Melanzani-Caviar mit Peperonata und knusprigen Schafskäsestangerln

Crostini mit bunten Paradeisern und Pinienkernen

Suppe

Gurken-Dillkaltschale mit geräuchertem Tofu

Hauptspeisen

vegetarisches Thai-Curry mit hausgemachter grüner Currypaste, Okras, Basmatireis und Papadum

Toskanisches Henderl mit Oliven, Kapernbeeren, Paradeisern und getrüffeltem Zitronen-Tagliolini

Salat Nicoise mit kurzgebratenen Saiblingfilets

Dessert

Grüntee Crème brûlée mit geeister Wassermelone

frischer Fruchtsalat mit Minze und Mascarponecreme

Herbst

Vorspeisen

Kohlrabi-Carpaccio mit Gorgonzola Dolcelatte-Creme, Sonnenblumenkernen und Distelöl

bunter Berglinsensalat mit geräucherter Entenbrust, Balsamico und karamellisierten Kumquats

hausgemachte Wildpastete mit Pistazien und Hagebuttensauce

Suppe

Topinamburcremesuppe mit lila Erdäpfelchips

Hauptspeisen

vegetarisches Süßkartoffel-Kichererbsencurry mit frischen Curryblättern und Basmatireis

Hirschragout mit Gin - Graumohnspätzle, Rahmkohl und Wildpreiselbeeren

Truthahn-Rollbraten mit Maronifülle und Rotkraut

Nachspeisen

Maroni-Parfait mit Beerenröster

Topfen-Heidelbeerschmarren mit Alpenkaramelleis

Winter

Aperitif (auf der Terrasse)

Punsch, Glühwein, heiße Maroni

Vorspeisen

rosa gebratene Entenbrust mit Pack Choy, karamelierten Kumquats und Sesam-Korianderdressing

hausgebeizte Lachsforelle mit Fenchelkraut und Honig-Ingwersauce

Roastbeef vom Weiderind mit Rosa Pfeffer und Quitten-Apfelkren

hausgemachte Wildpastete mit Pistazien und Hagebuttensauce

gegrillte Waldpilze mit geräuchertem Tofu und getoastetem Brioche

Suppe

Kürbiscremesuppe mit frischem Kurkuma und Nussbrotchips

Hauptspeisen

rosa gebratener Rehrücken mit Gin, Erdäpfelkrapferln, Rahmkohl und Wildpreiselbeeren

hausgemachte Gnocchi mit Steinpilzen und altem Parmesan

knusprig gebratener Saibling mit getrüffeltem Spinattascherln

Dessert

Maroniknöderln in Kürbiskernkrokant mit kalter Sabaione von der Beerenauslese

Bratapferl mit Marzipan-Macadamianussfülle und Bourbon-Vanillesauce

Grand Marnier Parfait mit Blutorangensalat

Rustikal

Vorspeise

Stosuppe mit Erdäpfel, Schwarzbrotcroutons und Wurzelspeck

Hauptspeisen

Dukatenschnitzerln vom Strohschwein im Butterschmalz gebacken; dazu Kipfler-Erdäpfelsalat

handgezupfte Krautfleckerln nach Tante Jolesch Art

Reisfleisch mit Pfefferoni und Parmesan

Paprikahenderl mit Lauch-Butternockerln

Nachspeise

Marillenknödel mit Butterbröseln

Knödel

Vorspeise

Rindsuppe mit Tirolerknödeln

Hauptspeisen

Vegetarische Rauchkuchelknödel mit Tofu und Röstzwiebeln auf Paradeis-Ingwerkraut

Grammelknödel vom Strohschwein mit Speck-Krautsalat und brauner Butter

Knöderln mit Entenragout gefüllt auf Apfel-Rotkraut

Nachspeisen

Zwetschkenknödel mit Zimtbröseln

Nougatknödel mit Nüssen und Beerenröster

pro Person

€ 17,40

Frühstück

Hausgeräucherte heimische Fischspezialitäten mit Senf-Dillsauce

Beinschinken mit frischem Kren

österr.Käsevariationen

Bioeier in allen Zubereitungsarten

Mini-Quiche Variationen

Roastbeef mit Kernöl-Sauce Tartar

Rohkost mit Kräuterfrischkäse

Bergbauern-Butter

frisches Gebäck

Müsli

Biojoghurt

frischer Fruchtsalat

hausgemachte Marmelade, Honig, Nutella

pro Person

€ 16,00

Fingerfood (Flying Buffet)

Pikant

Palatschinken-Makis mit hausgebeizter Lachsforelle und Wasabi-Crème fraîche pro Stück	€ 2,90
Mini-Quiche mit Lauch, Bergkäse und geräuchertem Tofu pro Stück	€ 2,40
Blätterteigtäschchen mit Süsskartoffel-Curry und schwarzem Sesam pro Stück	€ 1,90
knusprige vegetarische Frühlingsrollen mit Ingwer-Honigsauce pro Stück	€ 2,00
kleine Sandwiches mit Linsenfalaffel, Hummus und Krautsalat pro Stück	€ 2,60
Caesar Salad Wraps mit gegrilltem Huhn, Rucola und Parmesandressing pro Stück	€ 3,20
grünes Spargelrisotto mit roter Paprikacreme und frischem Parmesan pro Portion	€ 2,90
kurzgebratenes Wokgemüse mit gegrilltem Teriaki Rindfleischscheiben und frischem Koriander pro Portion	€ 3,40
geräucherter Saibling auf Rote Rüben-Kren-Risotto mit Safrancreme pro Stück	€ 3,50
kleiner Frühlingsalat mit frischen Kräutern, gratiniertem Ziegenkäse und Nussbrotcroutons pro Portion	€ 2,60
Süsskartoffel-Kichererbsencurry im knusprigen Pappadum mit Basmatireis und frischen Curryblättern pro Stück	€ 2,90
Gurkenkaltschale im Glas mit Strohalm serviert; dazu knusprige Schafskäsestangerln pro Stück	€ 2,10
Hühner-Satespießchen mit hausgemachter Erdnusssauce dazu Sesam Basmatireis pro Stück	€ 3,20
Blätterteigtäschchen mit Mangold und Pinienkernen gefüllt pro Stück	€ 2,00
Kräuter-Spinatfrittata pro Stück	€ 2,20
Roggenbrot mit Kräuter-Bioeiaufstrich pro Stück	€ 1,60
knusprige Eierschwammerl-Erdäpfelstruderln mit Schnittlauchdip pro Stück	€ 2,30

Süß

kleine Karamell-Birnenstruderln pro Stück	€ 2,30
hausgemachte Brownies mit Maronicreme und Schlagobers pro Stück	€ 2,40
Weichsel-Graumohn Würfel mit Zitronenglasur pro Stück	€ 2,60
frischer Fruchtsalat mit Holundersorbet und Minze pro Stück	€ 2,20
kleine Heidelbeer-Topfengolatschen pro Stück	€ 2,20
kleine Kürbiskern-Walnusschnecken pro Stück	€ 2,40
Nougatwürferln mit kandierten Orangen pro Stück	€ 2,30
Tartletts mit französischer Zitronencreme pro Stück	€ 2,50
Brandteigkrapferln mit Bourbon-Vanillecreme pro Stück	€ 2,40
Panna Cotta im Glas mit Erdbeer-Rhabarbersauce pro Stück	€ 2,30

Geburtstagstorten, Hochzeitstorten: Wir richten uns gerne nach Ihren Wünschen, hausgemacht
Preis auf Anfrage

Mitternachtssnacks

Gulaschsuppe vom Weiderind mit Gebäck Speck-Berglinsen mit Serviettenknöderln pro Person	€ 4,90
hausgemachtes grünes Thaicurry mit Basmatireis vegetarisches Erdäpfelgulasch mit Pfefferoni und Gebäck pro Person	€ 4,50

Weihnachtsmenü (ab 15 Personen)

Aperitif

Punsch, Glühwein, heiße Maroni, pro Person € 6,00

Vorspeisen

geräucherte Forellenstangerln mit Rote Rübensalat und Kren-Crème fraîche

Ziegenkäse-Panna cotta mit gegrilltem Butternusskürbis und Thymian-Honig

knusprige Knöderln von der Ente auf Paradeis-Ingwerkraut

Alle Vorspeisen pro Person € 5,40

Suppe

Topinamburcremesuppe mit lila Erdäpfelchips, pro Person € 3,00

Hauptspeisen

Rehbraten in Wurzelrahm mit Gin , Preiselbeer-Rotkraut, Schupfnudeln und Speckchips
pro Person € 14,60

knusprig gebratener Bachsaibling mit Kürbis-Schnittlauchpüree und glasierten Schwarzwurzeln
pro Person € 13,70

Steinpilzrisotto mit Rucola, Pinienkernen und frischem Parmesan
pro Person € 11,20

Dessert

Maroniknöderln in Kürbiskernkrokant mit kalter Sabaione von der Beerenauslese

Flüssiger Schokoladenkuchen mit Heidelbeereis

Bratapferl mit Marzipan-Macadamianussfülle und Bourbon-Vanillesauce

Dessert pro Person € 4,90