

MENÜ-VORSCHLÄGE FÜR IHRE VERANSTALTUNG

Liebe Gäste,

Herzlichen Dank für Ihr Interesse an unseren Menüvorschlägen für Ihre Veranstaltung im **feuer&stein**.

Nachfolgend finden Sie eine Auswahl an Vorspeisen, Hauptgerichten und Desserts, aus welcher Sie für sich und Ihre Gäste ein Menü (mit bis zu zwei unterschiedlichen Hauptgängen) individuell zusammenstellen können.

KLEINE HÄPPCHEN

Aufgrund der unterschiedlichen Größen haben wir hier Portionspreise angegeben.
Bitte wählen Sie mindestens 20 Stück pro Sorte.

helle oder Bauernbrot- Kanapees:

mit Frischkäse & Kräutern	2,00 eur
mit Obatzda und Roten Zwiebeln	2,00 eur
mit Griebenschmalz und Petersilie	2,00 eur
mit Bauernbutter und Schnittlauchröllchen	2,00 eur
mit Tomate, Mozzarella und Basilikum	2,00 eur
mit Italienischer Salami und Kirschtomaten	3,00 eur
mit Brie und Trauben	2,00 eur
mit Parmaschinken	3,20 eur
mit Roastbeef und Remoulade	3,20 eur
mit Räucherlachs und frischem Dill	3,20 eur

KLEIN UND FEIN:

kleine Quiche Lorraine	2,50 eur
Rohkoststicks mit einer Auswahl an Dips	3,00 eur
Bruschetta mit marinierten Tomatenwürfel	2,20 eur
Crostini mit Olivenpaste oder Pesto Rosso	2,20 eur
Butterbrezn	2,50 eur
Butterbrezn- Mini	2,00 eur

VORSPEISEN

Für Ihre Gäste auf den Tischen bereitgestellt:

Kräuterquark und Griebenschmalz oder Obatzda mit Butter, dazu Bauernbrot und Baguette	6,00 eur
Meersalz & Olivenöl, Kräuter-Frischkäse, Tomatenpaste & Thunfischcreme dazu Butter, helles & dunkles Baguette	7,00 eur

Änderungen in Preis, Angebot und Jahrgang bleiben vorbehalten.

UNSERE FEUER&STEIN VORSPEISEN

Mallorquinisches "Pa amb oli" geröstetes Brot mit Serranoschinken, Tomate, Rucola, Oliven & Thymian	7,00 eur
Pitabrot mit hausgemachtem Tzatziki	5,50 eur
Mediterrane Anti Pasti von marinierten Grillgemüsen mit Paprika, Auberginen, Zucchini, Pilzen, Oliven, Thymian	9,00 eur
„Pimentos de padron“- Kleine grüne Paprika, in Olivenöl gebraten, mit Meersalz	5,00 eur
"Gamba a la plancha" pikant in Chili- Knoblauchöl gebratene Garnelen	15,00 eur
“Surf ´n Turf Tomaso“ Rinderfiletspitzen & Garnelen, pikant in Chili- Knoblauchöl gebraten	17,00 eur
Carpaccio vom Rind mit Limetten- Olivenölmarinade, Rucola & frisch gehobeltem Parmesan...	14,00 eur
Caesar Salad mit Buttercroutons und gehobeltem Parmesan	9,00 eur
Gemischter Salat mit gerösteten Sonnenblumenkernen und frischen Kräutern	7,50 eur
Rucolasalat mit Balsamicodressing, Kirschtomaten & Buttercroutons	7,50 eur
Feldsalat mit gebratenen Pilzen, Speck & lauwarmem Kartoffel- Dressing	10,00 eur
Feld- Rucolasalat mit Balsamicodressing & mit Honig und Sesam gratinierter Mini Ziegenrolle	12,00 eur
„Caprese“ Tomaten mit italienischem Mozzarella und frischem Basilikum	10,00 eur
Lachscarpaccio mit Limetten- Pfeffermarinade, gerösteten Pinienkernen und Rucola	14,00 eur

Änderungen in Preis, Angebot und Jahrgang bleiben vorbehalten.

SUPPEN

Karotten- Orangensuppe mit Ingwer	6,00 eur
Tomaten- Erdbeer- Suppe mit Buttercroutons	6,00 eur
Curry- Cocos- Suppe mit gebratenen Garnelen	7,50 eur
Tomaten- Tandoorisuppe mit Sauerrahm	6,00 eur
Festtagssuppe mit Grieß-, Brät- und Lebernockel	6,00 eur
Tafelspitzbrühe mit Pfannkuchenstreifen	6,00 eur
Ochsenkraftbrühe mit Griesnockel und Schnittlauch	6,00 eur
Getrüffelte Kartoffelsuppe mit gerösteten Austernpilzen	7,50 eur
Kürbissuppe mit Steirischem Kernöl	6,00 eur

Änderungen in Preis, Angebot und Jahrgang bleiben vorbehalten.

HAUPTGÄNGE

Beim mehrgängigen Menü können Sie einen Großteil der Hauptgerichte auch als kleinere Portion (abzgl. 20% des Preises) wählen.

HAUPTGÄNGE / FLEISCH

Ofenfrischer Schweinsbraten oder resche Schweinshaxe mit Altbairisch Dunkelbiersoße, Kartoffelknödel & Speck- Krautsalat	14,00 eur
Spanferkelbraten mit Altbairisch Dunkelbiersoße, Kartoffelknödel & Speck- Krautsalat	16,00 eur
1/4 knusprige, bayrische Bauernente im eigenen Jus mit Kartoffelknödel & Apfel- Blaukraut	18,00 eur
Schweinefiletmedaillons auf Waldpilzragout mit hausgemachten Butterspätzle & Marktgemüse	20,00 eur
Wiener Kalbsschnitzel mit Pommes frites, Preiselbeeren & gemischtem Salat	24,00 eur
Kalbsrahmbraten mit Semmelknödel und Karottengemüse	18,00 eur
Irische Ochsenlende, rosa gebraten, auf Burgundersoße mit Reiberdatschi & Speckbohnen	28,00 eur
Medaillons vom Kalbsfilet mit frischen gebratenen Pilzen der Saison (z.b. Pfifferlinge, Steinpilze, Austernpilze oder Champignons...) Kräuterbutter & unseren f&s homefries	32,00 eur
„Boeuf a la mode“ mit Böhmisches Knödeln & Wurzelgemüsestreifen	18,00 eur
Rinderfilet auf Rotwein- Schalottensoße mit Rahmkartoffeln und Peperonatagemüse	38,00 eur
Hirschbraten mit Wacholder- Preiselbeersoße, Gries- Maronenknödel & Apfel- Blaukraut	24,00 eur
Barberie Entenbrust mit Orangen- Honigsoße, Kartoffelauflauf & jungem Gemüse	22,00 eur
Hühnerbrustfilet im Honig- Sesammantel mit Madeirasoße, Pommes Risolée & pikantem Caponatagemüse	18,00 eur

Änderungen in Preis, Angebot und Jahrgang bleiben vorbehalten.

Maishähnchenbrust auf mediterranem Schmorgemüse mit getrüffeltem Bandnudeln	18,00 eur
Mediterraner Lambraten, im eigenen Saft geschmort, mit Rosmarin, Thymian, Würfelpommes & Ratatouillegemüse	20,00 eur
Tagliatelle mit gebratenen Ochsenfetzen, Tomate, Chili, Knoblauch, Rucola & gehobeltem Parmesan	18,00 eur

HAUPTGÄNGE / FISCH

Zanderfilet vom Grill mit Zitronen- Tomatenbutter, Thymiankartoffeln & mediterranem Blattspinat	20,00 eur
Loup de mer ODER Dorade, im ganzen gebraten, mit Ratatouillegemüse & Thymiankartoffeln	20,00 eur
Tagliatelle mit Kirschtomaten, Basilikum, Chili & Riesengarnelen vom Grill	24,00 eur
Prosecco- Risotto mit Zuckerschoten, Rucola & Lachssteak vom Grill	20,00 eur
Spaghetti mit Kirschtomaten, Rucola, Chili & gebratenen Garnelen am Spieß	16,00 eur
Ofenkartoffel mit Kräuterquark, gemischtem Salat & Lachssteak vom Grill	18,00 eur
Würziges indisches Tandoori-Risotto mit Tomate, Paprika, Rucola & gegrillten Garnelen am Spieß oder mit gegrillter Hähnchenbrust am Spieß	18,00 eur 18,00 eur
Pikantes Thai-Curry mit Hähnchenbrust, buntem Gemüse, Kokos, Chili, Limettenblättern, Bambus, Zitronengras & Basmatireis	18,00 eur

Änderungen in Preis, Angebot und Jahrgang bleiben vorbehalten.

HAUPTGÄNGE / vegetarisch

Tumbet – spanischer Gemüseauflauf mit Tomaten, Auberginen, Zucchini, Kartoffeln & Kräutern	10,00 eur
Spaghetti „el sol“ mit sonnengetrockneten Tomaten, Pinienkernen, Knoblauch, Chili & gehobeltem Parmesan	12,00 eur
Pikantes vegetarisches Thaicurry mit buntem Gemüse, Kokosmilch, Bambus, Limettenblättern, Chili, Zitronengras & Basmatireis	12,00 eur
Ofenkartoffel mit Kräuterquark, gegrillten Austernpilzen & gemischtem Salat	12,00 eur
Getrüffelsteinpilzmaultaschen mit Kirschtomaten & gehobeltem Parmesan	14,00 eur
Spinat- Ricotta- Ravioli mit Kirschtomaten & Blattspinat	12,00 eur
Rotweinrisotto mit Pinienkernen, sonnengetrockneten Tomaten & Basilikum (kann auch vegan zubereitet werden)	12,00 eur
Orangerisotto mit Rucola & gebratenem Ziegenkäse	14,00 eur
Rahmschwammerl mit frischen Kräutern & hausgemachtem Semmelknödel	12,00 eur

SAISONALES

Je nach Saison und Angebot bieten wir Ihnen natürlich auch weitere Wild-, Pilz-, Spargel und Beerenspezialitäten an.

Bitte beachten Sie, dass die Spargel-Preise vom jeweiligen Tagesangebot abhängig sind.

Weißer Schrobenauser Spargel mit neuen Kartoffeln,
Sauce Hollandaise oder zerlassener Butter

zusätzlich mit

- rohem und / oder gekochten Schinken
- kleinem Lachssteak vom Grill
- kleinem Wiener Schnitzel vom Kalb
- kleinem Ochsenlenden- Steak vom Grill

Änderungen in Preis, Angebot und Jahrgang bleiben vorbehalten.

DESSERTS

Tiramisu	6,00 eur
Ofenwarmer Apfel- oder Topfenstrudel mit Vanillesoße	6,00 eur
Panna Cotta auf Fruchtspiegel	6,00 eur
Mousse au Chocolat auf Beerenmark	6,00 eur
Lauwarmer Schokokuchen mit Vanilleeis und Fruchtsoße	6,00 eur
Frische marinierte Erdbeeren mit Mascarponecreme (nur saisonal erhältlich)	6,50 eur
Zimt-Mascarpone-Creme mit karamellisierten Zwetschgen (nur saisonal erhältlich)	6,50 eur
Mascarponecreme mit karamellisierter Ananas	6,50 eur
Mangomousse auf Passionsfruchtsoße	6,00 eur
Zimtmousse mit karamellisierten Zwetschgen (nur saisonal erhältlich)	5,50 eur
Dessert-Variation nach Tagesangebot	8,00 eur
Kleiner Käseteller mit ofenfrischem Baguette	7,50 eur

KAFFEE UND KUCHEN

Eine Auswahl an Kuchen und Torten unseres Konditors senden wir auf Anfrage zu. Gerne können Sie und Ihre Gäste auch die Kuchen und Torten selbst mitbringen, wir berechnen hierfür ein Tellergeld von € 2,00 pro Person.

Änderungen in Preis, Angebot und Jahrgang bleiben vorbehalten.

