

Fingerfoodbüffet:

Bereiten wir gerne für Sie zu, Preis nach Anfrage

Canapés + belegte Brote:

Bayerische Canapés: Schnittlauch, Obazda, Schmalz, Braten etc...
Stück € 2,00

Klassische Canapés: Roastbeef, Lachs, Parma Schinken, etc...
Stück ab € 2,90

Brotzeitplatte: deftige gemischte Brotzeitplatte
Pro Person € 10,00

Weiter Kalte Platten in allen Richtungen....

Speisen:

Der Menüpreis richtet sich nach den gewählten Produkten

Suppen:

Rinderkraftbrühe mit:

Pfannkuchen

Leberknödel

Grießnockerl

Leberspätzle

Kaspressknödel

Nudel

Hochzeitssuppe

Spargelcremesuppe (Saison)

Bärlauchrahmsuppe (Saison)

Kresseschaumsuppe

Tomatensuppe

Kürbisrahmsuppe (Saison)

Pfifferlingrahmsuppe (Saison)

Sprechen Sie mit uns- Ihre Wünsche lassen sich erfüllen!

Gipfel für Spaß, Events und Genüsse unten im Tal

Steinpilzcremesuppe (Saison)
Steinpilz mit *Trüffel*
Kartoffelsuppe
Kartoffelsuppe mit *Trüffel*
Gulaschsuppe

Weitere auf Anfrage

Preis zwischen € 3,30 – 10,00

Salate:

Gemischter Salatteller
Bunter Salatteller mit Sprossen und Kräutern
Blattsalate mit gerösteten Pilzen und Croutons
Salatteller mit gebraten Putenbrust
Blattsalateller mit Backhendel und Kürbiskernöl
Weitere auf Anfrage

Preis zwischen € 4,50 – 12,00

Vorspeisen kalt:

Tafelspitzscheiben mariniert
Tafelspitzsulze fein garniert
Vitello Tonato
Mozzarella – Tomate
Rohschinken mit Melone
Anti Pasti Teller
Gemischter Vorspeisen Teller
Geräucherte Fischvariationen fein garniert
Roastbeef mit hausgemachter Remoulade
Weitere auf Anfrage

Preis zwischen € 6,50 – 12,00

Vorspeisen warm:

Gebackener Schafskäse an Salatgarnitur
Kleines Zanderfilet in Zitronenschaum
Bärlauchnudeln (Saison)
Spargelragout an Bandnudeln (Saison)
Pfifferlinge in Rahm
Zartes Kalbsragout in Pastetchen
Weitere auf Anfrage

Preis zwischen € 6,50 – 12,00

Sprechen Sie mit uns- Ihre Wünsche lassen sich erfüllen!

Gipfel für Spaß, Events und Genüsse unten im Tal

Sorbet und Zwischengänge:

Je nach Saison

Preis zwischen € 5,00-10,00

Hauptgerichte:

Schwein:

Schweinebraten

Krustenbraten

Spanferkelrollbraten

Schweinshaxe

Schnitzel aller Art

Schlachtteller mit Blut und Leberwurst

Gefüllter Schweinebraten

Schweinefilet im Blätterteigmantel

Schweinefilet im Ganzen gebraten

Schweinefiletmedaillons in Pfefferrahmsauce

Schweinefilet im Wirsingmantel

Schweinefiletgeschnetzeltes „Züricher Art“

Schweinefilet mit Pfifferlingen und Steinpilzen

Medaillons vom Schwein auf Morchelrahm

Pikantes Schweinefilet in Chili- Pfefferkruste

Weitere auf Anfrage

Preis zwischen € 6,90 – 16,00

Kalb:

Kalbshaxe glaciert

Kalbsrahmgulasch

Kalbsrahmbraten

Kalbsnierenbraten

Gefüllte Kalbsbrust

Kalbsvögerl in Rahmsauce

Kalbsrückensteak rosa gebraten auf Madeira- Schalottenjus

Kalbsrückenmedaillons auf Pfifferlinge- Steinpilzragout

Kalbsfilet „Züricher Art“

Kalbsfilet an Spargelnudeln

Rosa gebratenes Kalbsfilet auf Nudelnbeet mit Trüffelhaube

Kalbschnitzel aller Art

Kalbstafelspitz geschmorrt

Weitere auf Anfrage

Preis zwischen € 8,50 – 29,00

Sprechen Sie mit uns- Ihre Wünsche lassen sich erfüllen!

Gipfel für Spaß, Events und Genüsse unten im Tal

Rind:

Rinderbraten in verschiedenen Varianten
Rindersaftgulasch
Rostbarten in verschiedene Varianten
OXN-Steak
Hochrippe im Ganzen gebraten
OXN- Lende in der Pfefferkruste
Zart rosa gebraten Alm- Oxn- Lende
Grillteller
Rinderfilet im Blätterteig
Pfeffersteak
Ochsenfetzen in Zwiebelsoße
Tafelspitzvariationen
Ochsenfleisch mit Meerrettichsoße
Tellerfleisch
Weitere auf Anfrage

Preis zwischen € 8,50 – 32,00

Pute und Geflügel:

Putengeschnetzeltes mit Champignon
Currygeschnetzeltes
Pikantes asiatisches Putenragout
Putensteaks
Putenschnitzel verschiedene Variationen
Tranche von der Ganze Pute gebraten
Perlhuhnbrust
Maispoularde
Hähnchenbrust gebacken
½ Hendl vom Grill
Babarie-Entenbrust
Bayrische Ente knusprig gebraten
Weitere auf Anfrage

Preis zwischen € 8,50 – 14,00

Sprechen Sie mit uns- Ihre Wünsche lassen sich erfüllen!

Gipfel für Spaß, Events und Genüsse unten im Tal

Wild:

Rehgeschnetzeltes
Rehgulasch
Rehragout
Rehschnitzel
Rehbraten
Hirschgulasch
Hirschedelragout
Hirschbraten
Hirschrücken
Hirschfilet
Gamsragout
Kitz gebacken
Wildschwein Variationen
Wildgeflügel
Wildlasagne
Wild- Fleischpflanzerl
Weitere auf Anfrage

Preis zwischen € 8,50 – 35,00

Fisch:

Forelle
Saibling
Forellenfilet
Saiblingfilet
Zander
Scholle
Barschfilet
Zander im Backteig
Fischragout
Riesengarnelen in Knoblauch-Kräuterbutter
Pikantes Ragout mit Flusskrebse und Garnelen
Hummer und Langusten
Lachssteak
Lachs im Blätterteig
Lachstatare im Reisblatt gegart
Weitere auf Anfrage

Preis zwischen € 8,50 – 35,00

Sprechen Sie mit uns- Ihre Wünsche lassen sich erfüllen!

Gipfel für Spaß, Events und Genüsse unten im Tal

Vegetarisch:

Käsespätzle mit Röstzwiebel
Spinatknödel mit brauner Butter und Parmesan
Gemüsestrudel
Kartoffel und Krautstrudel
Mediterrane Nudelpfanne
Weitere auf Anfrage

Preis zwischen € 8,50 – 13,00

Beilagen und Soßen:

Kartoffelknödel
Semmelknödel
Kartoffeln
Reisvariationen
Nudeln
Kartoffelgratin
Variationen von Strudeln
Gemüse
Risto
Aufläufe
Pfeffersoße
Burgundersoße
Esterhazysoße
Schalotten- Rotwein- Balsamicojus
Zwiebelsoße
Meerrettichsoße
Gorgonzolasoße
Kräuterrahmsoße
etc
Weitere auf Anfrage

Sprechen Sie mit uns- Ihre Wünsche lassen sich erfüllen!
Gipfel für Spaß, Events und Genüsse unten im Tal

Dessert:

*Kaiserschmarrn
Geeister Kaiserschmarrn
Griefflamerie
Marillenknödel
Zwetschgenknödel
Variationen vom Strudel
Variationen von Cremes
Fruchtsalat
Tiramisu
Tofennockerl
Eisvariationen
Weitere auf Anfrage*

Menüvorschläge

MENÜ:

*Bunter Blattsalat (Feldsalat, Lollo Rosso, Radicchio, Ruccola, Chicorée,
Eisberg)
mit Austernpilzen, Croutons,
Kürbiskernen und Kernöldressing
Baguette wird auf den Tisch eingestellt*

*Rinderbraten Esterhazy
mit Wurzelgemüse
und Kräuterspätzle*

oder

*Pangasiusfilet gebraten
mit Blattsalat im Reisblatt
auf Weißweinsauce
dazu gemischter Wild- Duftreis*

*Schokoladenmousse im Waffelkörnchen
dazu Sauerkirschragout mit Chili*

Sprechen Sie mit uns- Ihre Wünsche lassen sich erfüllen!
Gipfel für Spaß, Events und Genüsse unten im Tal

MENÜ:

*Hochzeitssuppe mit
dreierlei Einlage*

*Tafelspitz vom Jungbullen
mit Gemüsestreifen, Kren
und Petersilienkartoffeln (ohne Speck)*

oder

*Barschfilet gebraten
auf Rahmblattspinat
dazu Rosmarinkartoffeln*

*Kaiserschmarrn mit Apfelmus
oder Zwetschgenröster (in der großen Pfanne)*

MENÜ:

*Bunter Blattsalat
mit gebratener Hähnchenbrust, Croutons,
Kürbiskernen und Dressing
Baguette wird auf den Tisch eingestellt*

*Rinderlende im Ganzen rosa gebraten
an Schalotten- Balsamico- Jus
dazu Gemüsebouquet und Herzoginkartoffeln
oder*

*Hirschrahmgeschnetztes
mit Apfellauskraut
dazu Nussspätzle*

*Bayerisch Creme
auf Früchtespiegel*

Sprechen Sie mit uns- Ihre Wünsche lassen sich erfüllen!
Gipfel für Spaß, Events und Genüsse unten im Tal

MENÜ:

*Hausgebeizter Lachs an Senf-Dill-Soße
mit Reiberdatschi*

*Kalbsrahmbraten
dazu Gemüsebouquet und Spätzle*

oder

*Zanderfilet gebraten
auf Rahmblattspinat
dazu Rosmarinkartoffeln*

oder

*Schweinefiletmedaillons
in Champignonrahmsoße
dazu Gemüsebouquet und Röstitaler*

*Hausgemachtes Schokoladenmousse
mit Erdbeeren im Waffelbecher*

MENÜ:

*Rinderkraftbrühe mit
Grießnockerl oder Leberspätzle*

*Bunte Blattsalate
mit Croutons, Kürbiskernen und Dressing
Baguette wird auf den Tisch eingestellt*

*Rinderlende im Ganzen rosa gebraten
in Senf- Zwiebelkruste auf Cognac- Pfefferrahmspiegel
dazu Gemüsebouquet und Kartoffelrösti*

oder

Sprechen Sie mit uns- Ihre Wünsche lassen sich erfüllen!
Gipfel für Spaß, Events und Genüsse unten im Tal

*Red Snapperfilet in der Eihülle
auf Bandnudel mit Blattspinat
in leichter Rahmsoße*

*oder
Züricher Geschnetzeltes vom Kalbsfilet
dazu Gemüsebouquet und Spätzle*

*Geeister Kaiserschmarrn
auf Sauerkirschragout*

Menü 1:

Rinderkraftbrühe mit Grießnockerl

Burgunderbraten mit Blaukraut und Spätzle

Bayrisch Creme

19,90 Euro

Menü 2

Bunter Blattsalat mit Croutons

Rosa gebratenes Schweinefilet im Ganzen gebraten auf Schwammerl, Rösti

Frischen Fruchtsalat

21,50 Euro

Menü 3

Geräucherter Wildlachs an Senf-Dillcreme

Perlhuhnbrust auf Traubensauerkraut mit Schupfennudeln

Marillenknödel an Zwetschgenröster

23,50 Euro

Menü 4

Rinderkraftbrühe mit Leberspätzle

Kalbsrahmgeschnetzeltes mit Gemüse und Spinatspätzle

Kaiserschmarrn

23,50 Euro

Sprechen Sie mit uns- Ihre Wünsche lassen sich erfüllen!

Gipfel für Spaß, Events und Genüsse unten im Tal

Menü 5

Schwammerlrahmsuppe mit Sahnehaube

*Ochsenlende im Ganzen rosa gebraten
auf Schalotten- Pfefferrahm dazu Kartoffelkrapfen*

*Mousse von schwarzer Schokolade an
Fruchtspiegel*

25,50 Euro

Menü 6

Kalbfiletscheiben an Thunfischcreme

In Eihülle gebratenes Barschfilet auf Spinatrahmnudel

Tiramisu

23,50 Euro

Menü 7

Mit Zwiebel und Kernöl marinierte Tafelspitzscheiben

Kalbsrahmrückensteak auf mediterranem Gemüse und Rosmarinkartoffeln

Gefüllte Palatschinken

28,50 Euro

Menü 8

Weincremesuppe mit Zimtstangerl

Ochsenfiletsteak an gebratenen Waldpizzen dazu Ofenkartoffeln mit Sauerrahm

Geeister Kaiserschmarrn

auf Sauerkirschragout

25,50 Euro

Menü 9

Rohschinken mit Melonenbällchen

Hirschedelragout mit Preiselbeeren und Serviettenknödel

Rote Grütze mit Vanillesoße

23,50 Euro

Sprechen Sie mit uns- Ihre Wünsche lassen sich erfüllen!

Gipfel für Spaß, Events und Genüsse unten im Tal

Menü 10

Rinderkraftbrühe mit Kaspressnockerl

Riesengarnelen auf Tomatenreisbeet

Topfenstrudel mit Zetschgenröster

29,50 Euro

Menü:

Grammelstrudelsuppe (Grieben in einer Teigtasche)

Kalbsvögerl (kleine Kalsrouladen mit Speckfülle)

in naturbelassener Schwammerlsoße

dazu Spätzle

oder

steirisches Backhendel

mit geschwenkten Petersilienkartoffeln

oder

Zanderfilet gebraten auf Nudelnest

mit Cocktailkirschen, Zucchini und leichter Tomatenrahmsoße

Kaiserschmarrn- Büffet

in der Eisenpfanne flambiert

mit Zwetschgenröster und Apfelmus

Sprechen Sie mit uns- Ihre Wünsche lassen sich erfüllen!

Gipfel für Spaß, Events und Genüsse unten im Tal

Büffetvorschläge

*nur zur Ansicht
nicht bindend*

Großes Salatbüffet:

Reichliche Auswahl an diversen raffinierten Rohkostsalaten, verschiedene Blattsalate, spezielle exklusive Öl- und Essigsorten, frische Kräuter, Kräutersalze, Pfeffermühle, großer gemischter Brotkorb inkl. Vollwertbrote

Von der Grillstation:

Fleisch und Fisch in kleine Medaillons geschnitten und im Chafingdishes zum aussuchen:

Fischfilet: Pangasiusbarsch, Zander, Seeteufel, Lachs

Fleisch: Schweinefilet, Rinderfilet, Ochsenlende, Lammrücken, Kalbsrücken

Geflügel: Hähnchenbrust, Straußensteak, Entenbrust

Gemüse: Paprika, Zucchini, Aubergine

Aus dem Chafingdish:

Reis, in Meersalzwasser gekochte Jungkartoffeln, gebratene Kartoffelmurmeln

Aus der Wokpfanne:

Frisch geschwenkte vegetarische Pasta mit Tomaten Oliven, Jungzwiebel...

Soßen:

Diverse hochwertige Dips und Soßen

Käsebrett:

Große Auswahl an kleineren edlen Käsesorten aus Österreich, Deutschland, Frankreich und Italien inklusive Ziegen und Schafsmilchkäse (inkl. Laktose-freien Käse)

Dessert:

Große Auswahl an frischen Früchten

Verschiedene Strudelvarianten wie z.B. Apfel, Birne, Aprikosen, Milchrahm, Quark, Kirsch...

Sprechen Sie mit uns- Ihre Wünsche lassen sich erfüllen!

Gipfel für Spaß, Events und Genüsse unten im Tal

Grillbüffet:

Salatbüffet:

*Hausgemachter Kartoffelsalat, Blattsalate, Hausgemachter Krautsalat, Tomaten, Gurken, Karotten, Cocktailtomaten mit Mozzarella kugeln, Bohnen...
mit 2 verschiedenen Dressings, großer gemischter Brotkorb*

Von der Grillstation:

Grillfleisch vom Schweinenacken, Ochsenlende, Hühnerkeulen, Nürnberger Bratwürste

Soßen:

Meerrettich, 2-3 verschiedene Grillsoßen, Kräuterbutter, Senf, Ketchup, und BBQ-Soße

Aus dem Kartoffelofen:

Backkartoffel in der Folie mit Kräuterquark

Dessert:

Frischer Obstsalat mit Maraschino

Grillbüffet in amerikanischem Stil

Vorschlag 1

am Gästetisch:	<i>Tacos mit 2 versch. Dips</i>
vom Grill:	<i>Grillfleisch vom Schweinenacken Hamburger</i>
vom Hähnchengrill:	<i>Hähnchen amerikanisch gewürzt und am Büffet geviertelt</i>
aus der Grillpfanne:	<i>Maiskolben mit zerlassener Butter serviert</i>
aus dem Kartoffelofen:	<i>Backkartoffeln in Folie</i>
Saucen:	<i>Barbecue Sauce, Chili Sauce, Sauerrahm Cream- Sauce, Ketchup, Senf</i>
Salatbüffet:	<i>Nudelsalat, Bohnen in verschiedenen Variationen, Mais, Tomaten, Gurken,</i>

Sprechen Sie mit uns- Ihre Wünsche lassen sich erfüllen!

Gipfel für Spaß, Events und Genüsse unten im Tal

*Farmer Salat, Gemüsesalate, Blattsalate,
3 verschiedene Dressings*

Brotstation:

Hamburger Brötchen, Baguette, Toastbrot

Dessertbuffet:

*Eisbombe, Schokoladensauce, div. Schokoriegel,
Smarties, div. Muffins, Apfelbeigel, Brownies,
Popcorn und Marshmallows, evtl. zum
Selbströsten über dem Feuerkorb*

Vorschlag 2

am Gästetisch:

Tacos mit 2 versch. Dips

vom Grill:

Hamburger

vom Hähnchengrill:

*Hähnchen amerikanisch gewürzt
und am Büffet geviertelt*

aus der Grillpfanne:

Maiskolben

aus dem Kartoffelofen:

Backkartoffeln

Saucen:

*Barbecue Sauce,
Sauerrahm Cream- Sauce. Ketchup, Senf*

Salatbuffet:

*Bohnen in verschiedenen Variationen, Mais,
Tomaten, Gurken, Blattsalate
2 verschiedene Dressing*

Brotstation:

Hamburger Brötchen, Toastbrot

Dessertbuffet:

*Schokoriegel, Smarties, Muffins, Apfelbeigel,
Popcorn, Marshmallows*

Sprechen Sie mit uns- Ihre Wünsche lassen sich erfüllen!
Gipfel für Spaß, Events und Genüsse unten im Tal

Büffet:

Salatbüffet:

*Verschiedene Blattsalate, Feldsalat, Kartoffel, Kraut, Käferbohnen,
Mixsalate....*

2 Dressings

Großer Brotkorb

Suppe:

Rinderkraftbrühe mit verschiedenen Einlagen

Im Chafing-Dish:

Bayerisches Kraut, Rahmwirsing, Rosenkohl

Kleine Kartoffelknödel, Petersilienkartoffeln, Schupfnudeln

Kalbsvögerl (kl. Rouladen)

Im Wok:

Zander- Nudelnpfanne mit Gemüse

Von der Küche tranchiert:

Gefüllte Schweinsbrust

Rosa gebratene Rinderlende

Als Soßen: Bratensoße, Balasimco- Schalotten-Jus

Große Eisenpfanne:

Süße Knödelvariation in Butterbrösel

dazu Zwetschgenröster und Apfelmus

Bayerisches Käsebrett am Stück mit Trauben

***Sprechen Sie mit uns, wir versuchen alle Ihre Wünsche zu
Erfüllen. Ob Menü oder a la Carte, Büffets in verschiedenen
Variationen, Grillen oder einen GALA- Abend-
Ihre Wünsche sind uns wichtig!***

Sprechen Sie mit uns- Ihre Wünsche lassen sich erfüllen!

Gipfel für Spaß, Events und Genüsse unten im Tal