

Sehr geehrter Reiseveranstalter!

Wir freuen uns sehr, dass Sie unser Haus in Ihre Reiseplanungen einbezogen haben und hoffen, die richtigen Menüvorschläge für Sie parat zu haben.

Betrachten Sie unsere Menüvorschläge nur als Leitfaden. Selbstverständlich können die einzelnen Menü-Gänge getauscht, weggelassen oder durch andere ergänzt werden.

Auf Wunsch unterbreiten wir gerne, für jede Jahreszeit und für jeden Anlass, zusätzliche Menüvorschläge für themenbezogene Spezialreisen, inklusive Dekoration und Unterhaltungsprogramm.

Bitte beachten Sie bei der Menüwahl, dass nur ein Menü ausgewählt werden sollte und die genaue Personenzahl sowie das Menü eine Woche vor der Reise bekanntgegeben wird.

Raumgrößen

- gr. Speisesaal	50 - 80 Personen
- kl. Speisesaal	40 Personen
- gr. u. kl. Saal kombiniert	120 Personen
- Garni-Stube	22 Personen
- Bienen-Stube	20 Personen
- Jäger-Stube	20 - 25 Personen

Freiplätze: bis 25 zahlende Personen - 1 Person FREI
ab 26 zahlende Personen - 2 Personen FREI

Für Ihr Vertrauen möchten wir uns recht herzlich bedanken und versichern Ihnen schon heute, alles zu tun, um Ihre Reisetilnehmer mit unserer Küche und unserem Service bestens zu betreuen.

Ihr „Traubenteam“



MENÜVORSCHLÄGE 2012
für Reisegruppen
von Dezember 2011 bis November 2012

Menü I € 24,40

Tomatencremesuppe
mit Sahnehäubchen € 4,10

Grillteller - dreierlei
Medaillons vom Grill
auf Pilzrahmsauce,
Kräuterbutter,
Speckbohnen und
Pommes frites € 15,40

Früchteeisbecher € 4,90

Menü III € 22,20

Rindsuppe mit
Leberspätzle € 3,90

Gebatener
Jungschweinerücken
mit Rosmarinsoft,
Apfelrotkraut
und Kartoffelpüree € 13,50

Coupe Danmark € 4,80

Menü II € 21,90

Lauchcremesuppe
mit Tomatenwürfel € 4,20

Mit Pilzen, Speck und Käse
gefülltes Schweineschnitzel
an Rotweinsauce
knusprige Rösti,
grüne Bohnen € 14,20

Warmer Apfelstrudel
mit Vanillesauce € 3,50

Menü IV € 21,00

Bouillon mit
Schinkenschöberl € 3,90

Deftiges Rindsgulasch mit
hausgemachten
Butterspätzle € 12,30

Coupe Caramel € 4,80

Menü VI € 22,40

Blattsalate mit gerösteten
Speck- und Brotwürfel € 4,70

Gebratene Hühnerkeule
an Rosmarinsauce,
mit Schmorgemüse und
Basmati Reis € 11,80

Schokolade-Karamelmousse
mit Weichselkompott € 5,90

Menü VIII € 35,10

Kleiner
Vorspeisenteller € 8,50

Klare Rindsuppe
mit Grießnockerl € 3,90

Medaillons vom
Schweinsfilet
Kräuterrahmsauce
Gemüse garnitur
Kartoffelkroketten € 16,90

Mandelkrokantparfait
mit Beerenragout € 5,80

Menü V € 21,60

Rindsuppe mit
Tiroler Speckknöderl € 3,90

Medaillons von
der Putenbrust
Käsesauce
Tomaten-Zucchini gemüse
Herzogenkartoffeln € 14,20

Topfenstrudel mit
Vanillesauce € 3,50

Menü VII € 19,70

Gemischter
Saisonsalat € 4,--

Gebackenes
Schweineschnitzel
Pommes frites € 10,90

Vanilleeis mit heißen
Waldbeeren € 4,80

