

Unsere Menü und Buffetvorschläge

Aperitif nach Wahl Hollunderblüten, Waldhimbeeren, Johannisbeere, Wildpreiselbeeren, Campari, div. Brände, Prosecco, Sekt, Sekt Orange, Champagner,

Verschiedenste Canapés

Lachs, Thunfisch, Schinken, Prosciutto, Käse, Eiaufstrich, Salami, Mozzarella,

Vorspeisen

Steirischer Rindfleischsalat mit Kernöl
Paradeiser mit Mozzarella
Prosciutto mit Melone
Gefüllte Zucchini
Obatzda mit Birne und Camembert
Crevettensalat mit Wachtelei auf Vogerlsalat
Pepperonata
Marinierte Steinpilze
Russische Eier
Roastbeefröllchen vom Aulandrind mit grünem Spargel
Lachstartar
Beef Tartar
Matjesfilet mit Apfelrahm
Räucherforellenmousse
Carpaccio vom Rinderfilet
Schinkenrolle
Tafelspitzsulf auf Vogerlsalat mit Kernölvinaigrette
Kalter marinierter Tafelspitz
Gänseleberterrine
Griechischer Salat
Nudelsalat mit Thunfisch
Waldorfsalat
Spargelsalat
Crevettensalat
Eierschwammerlsulf
Köstliche Terrinen
Jakobsmuschel - Melonen - Baguette
Hausgebeizter Graved Lachs mit Hovmeistersauce
Duett von grünem und viola Spargel an Traubenkernöl - Vinaigrette
Geflügelcocktail mit Ananasstücken in Curryrahm

Suppen

Kräftige Rindsuppe mit:

Frittaten, Leberknödel, Grießnockerl, Schinkenschöberl, Milzschnitten, Fleischstrudel, Schöberl, Markknödel, Tiroler Knödel, Kasspressknödel, Hühnersuppe

Bärlauchschaumsuppe, Spargelcremesuppe, Broccolicremesuppe, Erdäpfelrahmsuppe mit Steinpilzen, Kirtagssuppe, Paradeisercremesuppe, Marchfelder Zwiebelsuppe (kalt), Zucchinicremesuppe, Karfiolcremesuppe, Broccolicremesuppe, Hummersuppe, Wildcremesuppe, Legierte Griessuppe, Krautsuppe, Knoblauchcremesuppe, Kalte Schnittlauchsuppe mit Lachsstreifen, Kürbiscremesuppe, Ennstaler Käserahmsuppe,

Warme Vorspeisen und Vegetarisch

Steirischer Knödel Kuddel - Muddel,
Bandnudeln mit Steinpilzen,
Garnelen im Weinsud mit Knoblauchbrot ,
Lauch - Käsekuchen,
Blattspinat - Räucherlachs Lasagne,
Schwammerlstrudel,
Solospargel
Schinkennudel mit Spinat und Pilzen
Schlutzkrapfen mit brauner Butter;
Specklinsen
Lasagne

Gefüllte Paprika
Krautfleckerl
Eiernockerl
Schupfnudeln oder Erdäpfelgnocchi mit Lauch oder Schinken
Gebackene Champignon
Gebackener Karfiol
Fleischpalatschinke
Überbackene Schinkenfleckerl
Erdäpfel - Lauchstrudel mit Dip
Gebackene Hühnerleber
Krautwickel

Hauptspeisen

Gebackenes Schnitzel vom Schwein oder von der Pute mit Petersilerdäpfel
Cordon bleu vom Schein oder von der Pute mit Petersilerdäpfel
Marchfelderschnitzel
Mit Pistazien und Rohschinken gefüllte Putenbrustroulade
Wiener Zwiebelrostbraten mit Braterdäpfel
Alt Wiener Backfleisch (Beiried) in Senf - Krenpanade
Mit Blattspinat und Mozzarella gefülltes Hühnerschnitzel in Sesampanade
Geschmorte Lammstelzen mit Rahmerdäpfel
Kaiserschnitzel vom Kalb in Kapernrahmsauce mit Butternudeln
Gebratene Schweinsmedaillons im Speckmantel
Wiener Fledermaus

Gekochter Tafelspitz vom Aulandrind mit seinen klassischen Beilagen
Schweinsbraten mit warmen Speckkrautsalat und Semmelknödel
Geschmortes Schulterscherzl vom Aulandrind im Burgundersaft '1
Zanderfilet gebraten im Papikarahm mit Knoblauchbutter und Braterdäpfel
Variation von gegrillten Fischen (Zander, Seelachs, Saibling, Steingarnele) mit Basmatireis u

Dessert

Dukatenbuchteln mit Vanillesauce
Mousse au chocolat
Mohnauflauf mit warmen Glühweinsaftl
Topfenobersnockerl mit Waldbeeren
Tiramisu
Geeiste Vanilleschaumsuppe mit heißen Himbeeren
Schmankerlvariation
Petit Fours
Punschkraperl, Fruchtschiffchen, Brandteigkraperl, Joghurtschnitten,
Käse
Österreichische Käsevariation als Buffet oder Menüteller

Hier finden Sie einige von uns fertig zusammengestellten Buffet's:

RUSTIKALES HEURIGENBUFFET

Kalte Platte:
Spanferkelschinken
Leberwurst
Blutwurst
Räucherspeck
Heurigenkarree
Sulz

Warme Gerichte:
Schweinsbraten
Surschnitzel
Kümmelbraten
Backhenderl

Zucchini Cordon Bleu

Beilagen:
Semmelknödel, Petersilerdäpfel,
Krautsalat; Schwarzwurzelsalat;
Erdäpfelsalat

Dessert:
Punschkrapfen, Kokosbusserl
Schaumrollen

STEIRISCHES BUFFET

Suppen:
Ennstaler Käserahmsuppe
Steirische Krensuppe mit Schinkenkrusteln

Warme Gerichte:
Steirisches Backhenderl
Steirisches Wurzelfleisch
Geschmorte Lammstelze
Jungschweinsbraten

Beilagen:
Kürbisgemüse, Rahmerdäpfel,
Kümmelerdäpfel,
Erdäpfel - Blattsalat mit Kernöl

Dessert:
Apfelkuchen, Brandteigkrapferl,
Topfenschnitte

WIENER BUFFET

Vorspeisen:
Rindfleischstülzchen
Schinkenröllchen
Gefülltes Ei

Suppen:

Kräftige Rindsuppe
mit klassischen Wiener Einlagen

Warme Gerichte:
Wiener Schnitzel
Tafelspitz
Kalbsrahmgulasch
Gedünsteter Rostbraten

Beilagen:

Rösti, Petersilerdäpfel,
Nockerl, Nudeln
Schnittlauchsauce, Apfelkren

Dessert:

Strudelvariationen
(Apfel-, Topfen-, Nuss-,...)

ADVENT BUFFET

Vorspeisen:
Orangen - Zimtpunsch

Suppen:

Erdäpfelrahmsuppe mit Pilzen
Maronicremesuppe

Warme Gerichte:
Gebackener Karpfen
Rehpfefferrahmtopf
Putenbrustroulade

Beilagen:

Petersilerdäpfel,
Serviettenknödel
Erbsenreis, Salat

Dessert:

Kalter Beerenpunsch mit Vanilleeis
Mohn - Himbeerschnitte
Zimtcreme

Schmökern Sie nach Herzenslust durch unser Angebot, sollten sie jedoch nicht das von Ihnen auserkorene passende Gericht finden, fragen sie uns einfach, wir werden Ihnen ihr Wunschmenü oder Buffet zubereiten!

Für unsere zusätzlichen Angebote für saisonale Spezialitäten
(Wild, Wildgeflügel, Frischfisch, Spargel, Erdbeeren, Himbeeren,...)
Steht Ihnen unser Team vom Prossserwirt jederzeit gerne zur Verfügung!
Selbstverständlich bieten wir auch verschiedene Kindergerichte!

Alfred Prosser