



Sinnesfreuden & Genüsse aus Küche & Keller!

Das Gasthaus Wösner bietet Ihnen viele Möglichkeiten Ihre Gäste kulinarisch zu verwöhnen.

Entweder Sie wählen einen **Menüvorschlag aus unseren 3 oder 4 Gang-Menüs**,
Sie entscheiden sich für eines unserer **Themen-Buffets** oder
Sie stellen Ihr **Hochzeitsmenü individuell zusammen**.

Stellen Sie Ihr Hochzeitsmenü selbst zusammen:

Wir empfehlen aus unseren Vorschlägen **1-2 Suppen** (bzw. Vorspeisenteller) und nicht mehr als **2-3 Hauptspeisen + vegetarisch/Fisch** und **1-2 Desserts oder Hochzeitstorte** zu wählen, da wir Ihnen kulinarisch nur die beste Qualität servieren möchten. Bei mehr gewählten Gerichten wäre es schwierig alles zur rechten Zeit und Qualität zuzubereiten und es würde dem reibungslosen Ablauf des Hochzeitsmenüs nicht förderlich sein. Sollte die Braut/ der Bräutigam ein ganz **besonderes Lieblingsgericht** haben, fragen Sie uns nur. Es ist Ihr Tag und wir möchten, dass Sie ihn in allerbesten Erinnerung behalten.

Das GEDECK - pro Person Euro 2,50
Jourgebäck, 3-erlei Aufstriche, Servietten dekorativ gefaltet

GRATIS festlich gedeckter Tisch, Servietten, Besteck, Wein- und Wasserglas

Unsere individuellen Menüs, die 3 oder 4 Gang-Menüs und Themen-Buffets gelten ab 60 Personen.
Bitte geben Sie uns 5 Tage vor der Veranstaltung die genaue Personenzahl bekannt.



stellen sie selbst ihr Hochzeitsmenü zusammen

VORSPEISEN

Wösner Vorspeisenteller

Vitello tonnato mit Thunfischsauce, in Basilium gebeizter Lachs, dazu Tomaten-Mozzarella-Spieß und Baguette

Italienischer Vorspeisenteller

mit Anti Pasti, Parma Schinken, Frischkäsebällchen und Baguette

vegetarisch: mit geräuchertem Forellenfilet oder Tomaten & Mozzarella (statt Schinken)

SUPPEN

Kräftiges Rindsupperl

- mit Fittaten, Schöberl oder gebackenem Leberknödel
- oder mit gebackenem Kaspressknödel

Kressesuppe, Kürbiscremesuppe

Spargelcremesuppe oder **Eierschwammerlsuppe** - saisonal!
mit Obershaube und Croutons

Sauwald Erdäpfelsuppe

mit Speck und Gemüse

HAUPTSPEISEN FISCH

Gebratenes Flusszanderfilet und Lachsforellenfilet

auf Spargelragout Bärlauchschaum, dazu Kartoffel - Zucchini gratin und knackiger Frühlingssalat

In Knoblauch gebratenes Zanderfilet

an frischem Blattspinat mit Schloßkartoffeln

Papageifischfilet

an Mango - Hummersauce mit Chinagemüse und Kokosrisotto (oder Wildreistimbale)

Gegrilltes Lachsfilet an Kräuterhollandaise mit

Papardelle Nudeln

Fischroulade mit Gemüsefüllung auf

Limonen-Chilisauce mit Ananasreis

Loup de mer (Seeteufel) auf Gemüsebeet mit Zitronen-Pfeffersauce und Kräuterkartoffeln

Poschierter Wels auf Wurzelgemüse

mit Rieslingschaumsauce und Petersilienkartoffeln

Duett von Fischfilets auf Blattspinat mit glacierten Cocktailtomaten, Kräuterschaumsauce und Basmatireis

Pangasiusfilet vom Grill auf Ratatouille-Gemüse

dazu Penne und gemischter Salatteller

Gebratenes Pangasiusfilet

auf frischer Pfifferlingsauce mit Basmatireis



stellen sie selbst ihr Hochzeitsmenü zusammen

HAUPTSPEISEN FLEISCH

Schweinelendchen in Pilzrahmsauce mit Gemüse garnitur und Reis

Schweinelendchen auf Eierschwammerlrahm mit Gemüse garnitur und Spätzle

Schweinelendchen in Pfefferrahmsauce mit Gemüse garnitur dazu Kartoffelkroketten und gemischter Salatteller

Gegrillte Schweinemedallions auf Gemüse-Schupfnudeln dazu rosa Pfefferschamsoße und knackiger Frühlingssalat

Schweinefilet auf Morchelrahmsauce mit Mandelbällchen und Kartoffelrösti

Spanferkelrollbraten an Schwarzbiersauce mit Rahmwirsing und Serviettenknödel (oder Brezenknödel)

Maishähnchenbrust auf gelber Paprikarahmsauce mit geschwenkten Cockailtomaten und grünen Taglianni (feine Bandnudeln)

Rosa gebratener Kalbstafelspitz an Rosmarienjus mit glacierten Karotten und Schwenkkartoffeln (oder Kartoffelgratin)

Kalbsbraten im Natursaftl mit Gemüse garnitur und Spätzle (oder Reis und Kartoffeln oder Semmelknödel und Kartoffeln)

Putensteak „Mediterran“ auf einem Ratatouille von Mittelmeergemüse mit Penne

Putensteak „Mailänder Art“

in Parmesan gebacken, auf Tomatenspaghetti mit gegrillten Zucchinischeiben und frischem Basilikum

Putensteak „natur“

mit Kräuterbutter, Broccoliröschen und Bratkartoffeln

Gegrilltes Putenlendchen auf Wokgemüse mit Ingwer-Kokossauce und Basmatireis

Gegrilltes Putenlendchen

auf Shitake-Pilzcreme an Spinatnudeln

Putensteak in der Mandelkruste auf Currycremesauce mit Kaisergemüse und Reistimbale

Putenbrustwürfel in süß-saurer Sauce mit knackigen Gemüse und Früchten an Basmatireis

HAUPTSPEISEN WILD

Hirschmedallions in Kirsch Whiskysauce mit Semmelpflanzerl und sautiertem Blaukraut

Rehbraten in Cranberrysauce mit Erdäpfelknödel und Speckrosenkohl

Zart gebratener Kalbstafelspitz und **Entenbrüstchen** an Dunkelbiersauce, Knödelpyramide und Kartoffelgratin



KINDERGERICHTE

Märchenland-Teller

Wiener Schnitzel mit Pommes

Donald-Teller

Knödel, Reis, Kartoffeln mit Saft

Alf-Teller

Grillwürstel mit Pommes frites

VEGANE GERICHTE

Mediterrane Nudelpfanne

mit gemischtem Salatteller

Gemüsegulasch mit Pellkartoffeln
und gemischtem Salatteller

Gebratene Glasnudeln

mit Asiagemüse und gemischtem Salatteller

Rustikale Kartoffel-Gemüsepfanne

und gemischtem Salatteller

Tagliatelle mit Tomaten-Tofuragout
und gemischtem Salatteller

Vollkornreispfanne mit buntem Gemüse und
gemischter Salatteller

Frühlingsrollen auf Curcumakraut

und gemischtem Salatteller

Frischer Gemüseintopf

mit Tofu (oder mit Sojabohnen)
und gemischtem Salatteller

SALAT & PIZZA

Röstisalat

Kartoffeltaschen mit Frischkäse-Kräuter-Füllung
auf Blattsalaten, Tomaten, Karotten und
pikantem Dressing

Putensalat

gegrillte Putenfleisch-Stücke auf verschiedenen
Salaten mit gekochten Eierspalten

Backhendlsalat

gebackenes Hendlfilet „Wiener Art“
auf Blattsalaten, Tomaten, Karotten, pikantem
Dressing und Eierspalten

Pizza Capricciosa

mit Schinken, Champignon und Käse

DESSERT

Mohr im Hemd (mit/ohne Eis)

Eismohr im Hemd mit frischen Früchten,
Schokosauce und Schlagobers

Eispalatschinke mit frischen Früchten,
Schokosauce und Schlagobers

Mousse au Chocolate (Vanille und Schokolade)
mit Sahnehäubchen

Tiramisu mit frischen Früchten
Topfenockerl auf Himbeerspiegel und Sahne

Topfenockerl auf Erdbeerspiegel mit frischer Minze

Strudelvariation mit Mövenpick Vanilleeis



STÄRKUNG ZUR SPÄTEREN STUND'

Würstelparade (Weißwürste, Frankfurter, Debreziner)
Kesselfrische Gulaschsuppe
Schweizer Wurstsalat
Edler Käse
Brotzeitplatte

Dazu Brot & ofenwarmes Gebäck

* * *

Wir sind Ihnen gerne
bei der Menüfolge behilflich und
stellen Ihnen unsere
Erfahrungen mit Hochzeitsschmankerl
gerne zur Verfügung.

Wir freuen uns auf Sie und
wünschen Ihnen zu Ihrer Hochzeit
nur das Allerbeste!

Ihre Familie Wösner