



## FEINES REGIONALES BUFFET

TAFELSPITZSÜLZCHEN mit Kürbiskern dressing  
ROASTBEEF vom Innviertler Mastochsen mit Sauce Tatar  
GERÄUCHERTES FORELLENFILET mit Oberskren  
GEBACKENES BAUERNHENDL mit Erdäpfelsalat  
INNVIERTLER SCHINKENSPECK mit Melone

\* \* \*

KNACKIGE BLATTSALATE  
Tomaten, Gurken, Kraut, Erdäpfel, Karotten  
mit hausgemachtem Dressing  
INNVIERTLER BAUERN Salat mit Schafskäse

\* \* \*

Reichhaltige Auswahl an BROT & GEBÄCK  
mit Butter

\* \* \*

SUPPE JE NACH SAISON aus dem Suppentopf!

\* \* \*

KNÖDELVARIATION mit warmen Speckkrautsalat  
TAFELSPITZ mit Apfelkren, Gemüse und Röstkartoffel  
SCHWEINEMEDAILLONS mit Pfeffersauce und Spätzle  
GNOCCHI mit Tomatensauce  
PUTENGESCHNETZELTES mit Rösti

\* \* \*

ÖSTERREICHISCHE KÄSE-AUSWAHL vom Brett

\* \* \*

SCHOKOMOUSSE  
TOPFEN-MARILLENSTRUDEL  
B'SOFFENER KAPUZINER  
HAUSGEMACHTE MEHLSPEISEN

---

\* PRO PERSON Euro 24,-

\* inkl. festlich gedecktem Tisch, Servietten, Besteck, Wein- und Wasserglas