

 **steinacker**

gasthaus & fleischerfachgeschäft

laaerstraße 41 2111 rückersdorf

t: 02264/7241 f: 02264/7241 30

m: steinacker@direkt.at

Speisenvorschläge für Familienfeiern

Catering außer Haus ohne Küche vor Ort

gültig ab 1. Jänner 2020

<u>Vorspeisen</u>	Preis / Portion
Bratenvariante aus unserer eigenen Fleischerei – deftig und gut (saftiger Surbraten, magerer Schweinsbraten, Kümmelbraten) dazu frisches und eingelegtes Gemüse, Kren, Topfen-Kräuter-Gervais	8,50
Hausgeselchtes mit frischen Kren, Liptauer und Kürbiskernaufstrich	7,50
zweierlei vom Rückersdorfer Spargel, Fam. Kirchmeier mit Sauce Vinaigrette oder mit hausgemachten Beinschinken	11,80
Roastbeef auf gekräuterten Schwarzwurzeln und Sauce Cumberland	9,50
rosa gebratene Entenbrust auf Orangensalat mit Preiselbeergelee	9,50
geräuchertes Forellenfilet mit Krenservais	8,80
zart geräuchertes Saiblingsfilet mit Kräutergervais und Honig-Senfsauce	9,50
Prosciutto auf Melonenschiffchen	6,00
Schinkenrolle mit Kräutergervais auf Salatbeet	6,50
Tafelspitzsülzchen mariniert mit Kernöl & rotem Zwiebel	7,80
Vitello Tonnato – rosa Kalbsrücken mit Thunfischcreme auf Ruccola mit Kapernbeeren	9,80

Wildpastete mit Sauce Cumberland und Rotweinbirne	
8,50	
Carpaccio vom Rind mit Grana, Ruccolacreme und Oliven	10,50
Lachscarpaccio mit Honig-Dillsenf und Rucola	9,50
graved Lachstartare mit kleinem Salatbouquet	9,50
Caprese - ital. Tomaten San Marzona mit Büffelmozzarella und Basilikumpesto	8,00

Suppen

klare Rindssuppe mit: Leberknödel, Frittaten, Grießnockerl, Schinkenschöberl, Leberschöberl, Lungenstrudel, Fleischstrudel, Butternockerl, Kaspressknöderl	3,80
ital. Tomatencremesuppe mit Basilikumcroutons und Babymozzarella	4,50
klare rote Rübensuppe mit Krennockerl und Creme fraiche	4,50
Kürbiscremesuppe mit frischer Kresse, gerösteten Kernen und einem Schuss Kernöl	4,50
Fencheloberssuppe mit Zanderfiletstreifen und Pernod	4,80
Rieslingcremesuppe mit Lachs und Kresse	4,50
Waldviertler Erdäpfelsuppe mit Steinpilzen, frischen Kräutern & Schwarzbrotchips	4,50
Erfrischende Gurkenkaltchale mit marinierten Dillcrevetten und einem Schuss Sherry	4,80
Orangen-Kokossuppe mit Knusper - Garnele	5,20
Gazpacho mit gerösteten Weißbrot	4,50
Knoblauchcreme-, Karfiolcreme-, Broccolicremesuppe	4,50
franz. Zwiebelsuppe mit gratiniertem Käsetoast	4,50
Spargelcremesuppe vom Rückersdorfer Spargel	5,20

Bärlauchcremesuppe mit Topfen-Bärlauchnockerl 4,50

Hauptspeisen

gebackenes Schweinsschnitzl mit Salateller	12,50
Cordon bleu vom Schwein, Huhn oder Pute, dazu Salatteller	13,80
Wiener Backhuhn, Salatteller	12,50
Landhendlbrust in der Sesamkruste gebacken, Preiselbeeren, Petersilienerdäpfel und Salat	13,50
Hochzeitsschnitzerl - gebacken gefüllt mit Schinken und Kräuterfrischkäse, in der Kürbiskernpanier dazu Petersilienerdäpfel und Salat	15,80
gebratene Schweinmedaillons mit: Gorgonzola-, Knoblauch-, Pilzen-, Eierschwammerl-, Steinpilz-, Provence-, grüner Pfeffer-, Cognac- oder Preiselbeersauce, dazu Nudeln, Kroketten, Gemüse, gefüllte Erdäpfeltascherl, ab	15,50
ofenfrischer Schweinsbraten vom Strohschwein mit knuspriger Schwarte, dazu Erdäpfelknödel und Gabelkraut oder Salat	13,80
der klassische Rinderbraten vom Weinviertler Stier in Burgundersauce oder Wurzelrahmsauce, dazu Preiselbeerbirne, Serviettenknödel	15,80
geschmortes Schulterscherzel auf Wurzelgemüse dazu goldbraune Schupfnudeln oder Serviettenknödel	15,50
Rostbraten vom Weinviertler Rind: Zwiebel, Champignon,- Kräuter,- Esterhazy, Mailänder Rostbraten, Znaimer, Girady mit Braterdäpfel, Nudeln oder Spätzle	15,50
Tafelspitz vom Weinviertler Rind klassisch, mit Apfelkren, Schnittlauchsauce, Rösterdäpfeln auf Wunsch auch gerne auch mit Cremespinat oder Rahmgemüse	15,80
gekochtes Schulterscherzel mit Rahm – Dillgemüse und Erdäpfelschmarrn	14,80
Rinderfiletspitzen Boeuf Stroganoff, dazu Tagliatelle oder Spätzle	17,50

gefüllte Kalbsbrust mit flaumiger Semmel-Gemüsefülle Butterreis und zartem Gemüse	14,50
Putenbrust im Strudelteigblatt gefüllt mit Schafskäse, getrocknete Tomaten und Blattspinat dazu Kräuterrisotto oder cremoige Polenta	15,20
im ganzen gegrillte Landhendlbrust mit Rosmarinsafterl, Jasminreis und Speckbohnen	14,50
Maishendlbrust „Saltim bocca“ gefüllt mit Prosciutto und Salbei, dazu Safranrisotto mit gebratenen Sherrytomaten	15,80
gegrillte Landhendlbrust mit Speck, Blattspinat und Schafkäse gefüllt, dazu Rosmarinerdäpferl, oder cremige Gnocci	15,80
im Ofen geschmorte Lammkeule mit Ratatouillegemüse und Polentaschnitte	16,80

Grillbuffet:

Es besteht auch die Möglichkeit eines Grillbuffets vor Ort

Sie bestimmen was wir grillen sollen:

Wir bieten:

Grillkoteltes, Holzhackersteak vom Schwein, Hühnerbrustfilet gefüllt mit Schafskäse

Putenspieße, Hühnerspieße, Schweinsfiletspieße, Spare – Ribs,.....

auch gerne vom Rind: Filet – Beefsteak, Rumpsteak, Rib-Eye-Steak, Hüftsteak,....

oder unsere hausgemachten Grillwürstel und Käsekrainer

natürlich auch die Beilagen:

verschiedene hausgemachte Grillsaucen, Kräuterbutter, Wedges,

Folienerdäpferl, Pommes frites,..... sowie frische Salate

Preis: je nach Auswahl ab € 22,-- pro Person

Wild:

Rehbraten in der Wurzelrahmsauce mit Serviettenknödel, Preiselbeerbirne, Gemüse	17,50
rosa gebratene Rehmedaillons in grüner Pfeffersauce dazu Kürbis – Knöderl und Preiselbeerbirne	17,80
Hirschbraten, dazu Serviettenknödel, Preiselbeerbirne, Gemüsebouquet	15,80
Hirsch – oder Rehragout, dazu Serviettenknödel oder Kroketten	14,50
Wildschweinbraten von der Keule dazu Rotkraut und Erdäpfelknödel, Preiselbeerbirne	14,80
Wildschweingulasch mit Serviettenknödel	13,50

Vegetarische Speisen:

Spinatstrudel mit Schafkäse auf Knoblauchsauce	8,80
Gemüsestrudel auf Kräutersauce	8,80
Broccolisoufflé mit Mozzarella überbacken	8,80
Gemüselasagne – vegan auf Tomaten-Kräutersauce	11,80
Bärlauch oder Spinatknöderl mit heißer Butter und Grana	11,80
Ravioli mit Riccottafülle in Kräuter-Käsesauce	11,80
Gemüsepalatschinke mit Mozzarella überbacken	11,80
cremige Spinatnockerl mit Frischkäse	11,80
Kürbisnockerl mit geriebenen Grana und brauner Butter	11,80

Spaghetti mit Tomaten-Basilikumsauce	10,80
Ravioli mit Kürbiskernfülle in brauner Butter, Blattsalat	12,50
Tomaten-Mozzarella - Nudeln mit Basilikumbutter, dazu Blattsalat	12,50
Penne mit Basilikumpesto und getrockneten Tomaten, Grana	11,50
hausgemachte Topfenteig-Ravioli gefüllt mit Kürbis-Topfenfülle und gerösteten Kernen, dazu Blattsalat	12,50
veganes Chili – mit knackigem Gemüse und Sprossen dazu rote Linsen – Quinoabällchen	11,50

Fische:

gebratenes Zanderfilet auf Gemüsebeet mit Kräuterbutter überbacken	15,80
Lachsforellenfilet auf Kresse - Erdäpfelpürree, Veltlinerschaum und zartem Gemüse	15,80
Salzkammergut – Saiblingfilet cross gebraten auf Polenta oder Risotto, mit gebratenen Gemüse und Kräutersauce	16,80
Lachsfiletschnitte auf Ofengemüse und Erdäpfel, dazu Sauce Hollandaise	16,80
Branzinofilet gebraten, auf cremigen Blattspinat und Kirschtomaten dazu Polenta oder Risotto	16,80
Bachsaiblingsfilet in der Kürbiskernkruste knusprig gebraten dazu Nußerdäpfel und kleines Gemüsebouquet	16,80

Dessert im Glas

zweierlei Mousse au Chocholat von der Zotterschokolade	4,00
Kokos -Panna Cotta auf Orangenragout	4,00
Grießflamerie auf Himbeerragout	4,00
Schwarzwälder – Kirsch im Glas	4,00

Crème Brûlée	4,00
Tiramisu im Glas, klassisch	4,00
Erdbeer – Tiramisu im Glas	4,00
Eierlikörmousse auf Orangensalat	4,00
Kastanienmousse mit Amarenakirschen	4,00
Joghurtterrine mit frischen Beeren	5,50
Mascarponecreme mit Erdbeermark	5,50
frischer Fruchtsalat im Glas oder Terrine	4,00
Erdbeeren mit Schlagobers/Rahm/Joghurt (nach Saison)	5,80
Petit fours aus der Konditorei, per Stück	2,50

Dessert:

Topfen-Obers (oder Joghurt-Obers) Nockerl auf Fruchtmark	5,80
Topfenpalatschinke mit Rumrosinen und Vanillesauce überbacken	5,80
Nougatknöderl mit Beerenröster	5,80
Himbeer-Mascarponeschnitte mit eingelegten Himbeeren	4,80
Topfenschmarrn mit Hollerröster	6,80
Kaiserschmarrn karamellisiert, dazu Apfelmus und Zwetschkenröster	6,80
Mohn oder Nussnudeln mit Apfelmus	6,80
hausgemachte Marillenknöderl mit Butterbrösel und Marillenröster	6,80
6,80	
ofenfrischer Apfelstrudel, Topfen-Marillenstrudel, Heidelbeer-Topfenstrudel	3,80

Speisen für die späte Nacht:

kaltes Buffet rustikal Schinkenplatte, Bratenplatte, Käseplatte, Heurigenbrett alles garniert mit Obst und Gemüse, dazu gefüllte Eier, Aufstriche,..	11,50
iatlienische Jause Prosciutto mit Parmesan, Oliven und Karpfern, Italienischer Fleischsalat, Nudelsalat, Mozzarella mit Tomaten und Basilikumpesto und Anti Pasti Weißbrot und Olivenbrot	12,80
Käsebrett mit Nüssen und Cracker	7,50
Nudelsalat mit Gemüsestreifen und Joghurtdressing	5,50
Wurstsalat oder Rindfleischsalat	6,80
exotischer Hendsalat mit Curry und Früchten	6,80
Würstl mit Saft	5,00
Gulaschsuppe, Bohnensuppe	4,00
Gulasch vom Weinviertler Rind	7,50
Chilli con carne	6,80
dazu reichen wir ofenfrisches Jourgebäck und diverse Brotsorten	
Rohkostplatte mit Dips und Dressing	6,50

Bitte bedenken Sie bei der Speisenauswahl, dass wir je Speise
mindestens 10 Portionen benötigen!

Der Aufwand für Transport, Chafingdish, Brennpaste, Vor und Nachbereitung am Buffet
wird mit der Cateringpauschale verrechnet und richtet sich je nach
Aufwand von ca. € 200,- - € 280,-

Bei gebackenen und frisch gebratenen Speisen ist es oft notwendig die Speisen vor Ort
frisch zu zubereiten, um Ihren Gästen eine optimale Qualität bieten zu können.
Die dafür erforderliche Arbeitszeit für den Koch wird mit € 45,-- / h verrechnet.