



Gruppenmenüvorschläge

Vorspeisen

Die nachstehenden Menüs können auf Wunsch mit folgenden kalten Vorspeisen erweitert werden:

TAFELSPITZSÜLZCHEN mit Käferbohnen, Schnittlauch & Kernölvinaigrette LM	11,10
HAUSGEMACHTE GÄNSELEBER im Tontöpfchen OHFA	14,60
BEEF TATAR VOM WEIDEOCHSEN vom Weideochsen mit Toast CMD	14,50
PLACHUTTAS KOMBINATION von erlesenen Vorspeisen CMLDBHF	15,10

Menü 1

PLACHUTTAS RINDSUPPE mit Tageseinlage CGAL

KOMBINATION VOM GEKOCHTEN WEIDEOCHSEN

im Kupfertopf serviert, mit Wurzelgemüse, Lauch, Schnittlauchsauce,

Apfelkren, Dillfisolen und Rösterdäpfeln ACEFGLN

TOPFENOBERSNOCKERL mit Früchten der Saison GO

Preis EUR 39,10 + Couvert EUR 3,00 AFG

Menü 2

PLACHUTTAS RINDSUPPE mit Tageseinlage CGAL

GEKOCHTER TAFELSPITZ im Kupfertopf serviert mit Wurzelgemüse,

Lauch, Schnittlauchsauce, Apfelkren, Cremespinat und Rösterdäpfeln ACEFGLN

STRUDEL nach Saison AGC

Preis EUR 40,00 + Couvert EUR 3,00 AFG



Menü 3

PLACHUTTAS RINDSUPPE mit Tageseinlage CGAL

RÜCKENSTEAK mit Cognac-Pfefferrahmsauce,
Gemüse nach Saison und Rösterdäpfeln AGOL

SCHOKOLADENMOUSSE nach Saison ACFGO

Preis EUR 39,00 + Couvert EUR 3,00 AFG

Bis max. 25 Personen

Menü 4

PLACHUTTAS RINDSUPPE mit Tageseinlage CGAL

GEBRATENES FISCHFILET dazu Blattspinat mit Pinienkernen und Petersilerdäpfel ADGL

TOPFENOBERSNOCKERL mit Früchten der Saison GO

Preis EUR 34,70 + Couvert EUR 3,00 AFG

Bis max. 25 Personen

Sollten sich unter Ihren Gästen Vegetarier befinden, können diese Gäste gerne von unserer à la carte Karte das Fischgericht bzw. andere fleischlose Gerichte wählen. Die ausgewählten Gerichte werden à la carte verrechnet.

Alle Preise in EUR inkl. aller Steuern und Abgaben.
Preis- und Speiseänderungen und Irrtümer vorbehalten.

Allergene gemäß Codexempfehlung: A Glutenhaltiges Getreide/ B Krebstiere/ C Ei/ D Fisch/ E Erdnuss/
F Soja/ G Laktose/ H Schalenfrüchte/ L Sellerie/ M Senf/ N Sesam/ O Sulfite/ P Lupinen/ R Weichtiere