

# Vorspeisen

**Vitello Tonato**  
(Gekochtes Kalbfleisch mit Thunfischsauce und Kapern)

oder

**Rosa gebratene Flugentenbrust**  
**Auf Blattsalat mit Himbeerdressing**

Oder

**Tafelspitzsuzl mit Balsamicozwiebeln**  
**und Salatgarnitur**

Oder

**Feine Wildpastete mit Pistazien**  
**dazu Toastbrot und Sauce Cumberland**

Oder

STADTPLATZ 15 - A 5280 BRAUNAU - TEL. 07722 83605  
**REUMÜLLER & KATZ KG**  
**Frischkäse-Eierschwammerlterrine mit**  
**Lachs, Blattsalaten und kalter Paprikasauce**

Oder

**Bandnudeln mit Flusskrebsen, Safran**  
**und Forellenkaviar**

oder

**Flusskrebscocktail mit exotischen Früchten**  
**in Cocktailsauce dazu Toastbrot**

oder

**Thunfischcarpaccio mit**  
**Rotem Rüben Gelee und Wasabi**

oder

**Knödelcarpaccio mit Gemüsezwiebel-Himbeermarinade  
dazu gebratene Entenbrust und Salatbouquet**

**oder**

**Maishendlterrinen mit Steinpilzen auf Blattsalaten  
mit Schnittlauchsauce**

**oder**

**Gänseleberpastete mit schwarzem Trüffel,  
Sauce Cumberland und Toastbrot**

**oder**

**Thunfisch-Tomatentartar auf jungen Blattsalaten  
mit Toastbrot**

**oder**

**Zander-Lachsterrine mit Spinat auf Salatbouquet  
mit kalter Schnittlauchsauce**

**oder**

**Meeresfrüchte-Safran Sülzchen mit Vogelsalat  
und Wachtelei**

**oder**

**Beef Tartare mit Zwiebelringen und Kapern  
dazu gesalzene Butter und Toastscheiben**

**oder**

**Gebratene Entenleber mit Mangoscheiben auf  
Blattsalaten mit Nüssen und Beeren**

**oder**

**Mediterraner Vorspeisenteller: eingelegtes Gemüse und Pilze nach Saison,  
Prosciutto mit Melone, Tomate-Mozzarella**

# Suppen

**Topinamburschaumsuppe mit Rohschinkenchips**

oder

**Tomatensuppe mit  
Ginobers und Chilifäden**

oder

**Steinpilzcremesuppe mit  
Gebackenen Kartoffelnudeln**

oder

**Brokkolicremesuppe  
mit Mandelsplitter**

oder

**Innviertler Rahmsuppe mit  
Schwarzbrotcroutons**

STADTPLATZ 15 - A 5280 BRAUNAU - TEL. 07722 83605

**REUMÜLLER & KATZ KG**

oder

GENUSS AUF ZWEI EBENEN

**Kürbissuppe mit gerösteten Kernen  
und eigenem Öl**

oder

**Kräftige Tafelspitzsuppe mit  
Grießnockerl oder Leberknödel**

oder

**Kartoffelsuppe mit Speck  
und gerösteten Eierschwammerl**

oder

**„Suppentrilogie“  
Tomaten-, Kürbis- und Kressesuppe im Cognacschwenker**

# Hauptgerichte

**„Das Beste vom heimischen Reh“ Rücken auf Kohlrabi-Ingwer Gemüse,  
Rehragout, Mandelbrokkoli, Rotkraut, Steinpilz-Serviettenknödel,  
Rotkraut**

oder

**Rinderfiletspitzen „Stroganoff“ mit Schinkenstreifen,  
Gurkerl und Paprikawürfel dazu  
Kartoffelgebäck und Marktgemüse**

oder

**Rosa gebratener Rehrücken auf Balsamico-Hagebuttensauce  
dazu gebratene Polentascheiben, Pilzrisotte  
und frisches Gemüse**

oder

**Schweinefilet im Blätterteig mit Spinat  
auf rosa Pfeffersauce dazu Sesamschupfnudeln  
und frischer Brokkoli**

oder

**Gebratene Kalbsleber auf Schnittlauchsauce  
mit Petersilkartoffel und Gemüse**

oder

**Pochierter Lachs auf Blattspinat mit  
Pinienkernen dazu tournierte Kartoffel**

oder

**Ofenfrische Jungente oder Weidegans  
(Unsere Enten und Gänse vom Bauernhof Tiefnig aus Gilgenberg sind nur  
in begrenzter Stückzahl vorhanden)  
mit Ananasrotkraut  
dazu Serviettenknödel, Maroni-Kartoffelroulade  
und Preiselbeeren**

**Tafelspitz mit Gemüse, Schnittlauchsauce,  
Apfelkren und Semmelkren dazu  
Kartoffelgröstl**

**oder**

**Gegrilltes Rinderfilet auf grüner Pfeffersauce  
mit Kartoffelgebäck und frischem Gemüse**

**oder**

**Rumpsteak vom Jungrind mit Selleriepüree gratiniert  
auf Madeirasauce dazu junges Gemüse  
und Kartoffel-Lauchgratin**

**oder**

**Wildschweinrücken mit Senf-Kräuterkruste  
auf Steinpilzrahmsauce dazu Kartoffelkroketten  
und Radiccio-Speck Gemüse**

**oder**

**Gebratenes Wolfsbarschfilet auf Steinpilzrisotto  
mit Gemüse und frischem Parmesan**

STADTPLATZ 15 - A 5280 BRAUNAU - TEL. 07722 83605

**REUMÜLLER & KATZ KG**

GENUSS AUF ZWEI EBENEN

**oder**

**Gebratenes Butterfischfilet mit Pfefferkruste auf Kartoffel-Paprikapüree  
dazu gedämpfter Fenchel**

**oder**

**Flugentenbrust auf Balsamico-Honigsauce  
mit Apfel-Zimtrisotto und grünem Spargel**

**oder**

**Zanderfilets im knusprigen Kartoffelmantel  
auf Kräuterrahmsauce dazu Safrankartoffel und Paprikagemüse**

**oder**

**Perlhuhnbrüstchen mit Ziegenkäse überbacken mit  
Spargelrisotto auf Spitzmorchelsauce mit Zucchinigemüse**

**oder**

**Rehschnitzel auf Bitterorangensauce mit Pilzrisotto  
Brokkoli und gebratenen Polentascheiben**

**oder**

**Bio-Truthahn mit Zwetschkengemüsefülle im ganzen gebraten  
Dazu Serviettenködel, Rotkraut, Kartoffelroulade, Salatbuffet und Gemüse  
(ab 10 Personen!!!!)**

**oder**

**Gefüllte Rindsrouladen vom Bio-Rind mit  
Bandnudeln und Gemüse**

**oder**

**Fondue (Suppe oder Öl)  
Rinderfilet, Schweinefilet, Putenfleisch, Gemüse  
mit fünf verschiedenen Dipsaucen und Weißbrot**

**oder**

**Rosa gebratener Kalbsrücken auf Bandnudeln  
mit frischem Gemüse und Morchelrahmsauce**

**oder**

**Rumpsteak gefüllt mit Mozzarella und getrockneten Tomaten  
auf Balsamicoglace mit Lauchbandnudeln und  
Gemüse**

**oder**

**„Bratl in der Rein“ Schopf und Bauch, Stöckelrkaut, mitgebratene  
Kartoffel, Krautsalat, Radisalat, Semmelknödel, 1 Schnaps  
Preis pro Person €11,00**

**oder**

**Bisonfilet auf Steinpilzrahmsauce  
mit Rucolarisotto  
und Speckbohnen**

\*\*\*

**Saltimbocca vom Milchkalb in  
feiner Tomaten-Kräutersauce  
dazu gebratener Polenta**

\*\*\*

**“Zweierlei vom Milchkalb“  
Rosa gebratener Rücken auf Madeirasauce  
Ragout mit Gemüse  
dazu Kürbisrisotto, Polenta und Brokkoli**

\*\*\*

**Red Snapper in der Salzkruste gegart  
mit Beilagen  
(ab 5 Personen!!!)**

oder

**Gegrillte Riesengarnelen auf Zitronengrasspieß  
mit Gemüsereis**

oder

**Pilzrisotto mit  
mit gebratenen Zuccinischeiben und Parmseancracker**

oder

**“Sellerie Piccata“ auf Tomatenspaghetti  
und frischem Parmesan**

oder

**Gebackenes Gemüse in Sesam  
mit kalter Schnittlauchsauce und Blattsalat**

# Desserts

**Kürbiskernparfait auf Waldfruchtsauce  
garniert mit frischen Früchten**

oder

**Helles und dunkles Schokomousse  
auf zwei verschiedenen Fruchtspiegel**

oder

**Eispalatschinken gefüllt mit Vanilleeis  
dazu Schlagobers und frische Früchte**

oder

**„Innviertler Dessertvariation“  
Pofesen, gebackene Apfelscheiben mit Vanilleeis**

oder

**“Creme Caramel“ mit frischen Früchten**

STADTPLATZ 15 - A 5280 BRAUNAU - TEL. 07722 83605

**REUMÜLLER & KATZ KG**

oder

GENUSS AUF ZWEI EBENEN

**Dessertvariation nach Art des Hauses**

oder

**Topfenknödel auf hausgemachtem Zwetschkenröster**

oder

**Duftender Bratapfel mit Nuß-Marzipanfülle  
auf Vanilleschaum**

oder



**Frischer Fruchtsalat mit Sorbet**

oder

**Schoko-Nuss Auflauf mit Pistazieneis  
und Weichselragout**

oder

**Nougatknödel mit Amarenaeis und Fruchtspiegel**

oder

**Zimtparfait mit gedörrten Zwetschken auf Zwetschkenröster**

oder

**Hausgemachter Topfenstrudel auf Vanillesauce**

oder

**Petits Fours**

**(Sacher, Esterhazy, Fruchttörtchen, Punschkräpferl)**

oder

**Fruchttörtchen mit Vanillecreme fein garniert**

oder

**Exotischer Fruchtsalat mit Himbeer-Zitronensorbet**

oder

**Gebackene Apfelscheiben mit Caramelsauce  
mit Früchten und Vanilleeis**

oder

**Gebackene Minierdbeerstrudel mit Joghurteis und Fruchtegarnitur**

# INNVIERTLER BAUERNBUFFET

Geräucherte Forellenfilets mit Oberskren mit frischem Gebäck

\*\*\*

Innviertler Schinkenspeck mit frischen Früchten

\*\*\*

Liptaueraufstrich

\*\*\*

Wildpastete mit Sauce Cumberland

\*\*\*

Schweinsbratl (Bauch und Schopf)  
mit Stöcklkraut und  
mitgebratenen Kartoffeln

\*\*\*

Knödelpotpurri  
mit Sauerkraut

\*\*\*

Blunzengröstl

\*\*\*

Kartoffelsalat, Krautsalat

\*\*\*

Karottensalat, Bohnensalat

\*\*\*

Blattsalate

\*\*\*

Serviettenknödel

\*\*\*

Apfel- bzw. Topfenstrudel



# WIENER BUFFET

Geräucherte Forellenfilets  
mit Oberskren

\*\*\*

Sulzerl vom Spanferkel  
mit eingelegten Zwiebeln

\*\*\*

„Wiener Schnitzerl“ vom Schwein  
mit Petersilkartoffel

\*\*\*

Gekochter Tafelspitz  
mit Kartoffelgrösti

\*\*\*

Apfelkren, Schnittlauchsauce  
und Semmelkren

\*\*\*

Gefüllte Kalbsbrust

\*\*\*

Zwiebelrostbraten  
mit Röstzwiebel

\*\*\*

Kartoffelsalat, Karottensalat

\*\*\*

Speck-Krautsalat, Bohnensalat, Blattsalate

\*\*\*

Apfel- bzw. Topfenstrudel  
mit Vanillesauce



## Mediterranes Buffet

Hausgemachte Antipasti  
mit frischem Parmesan

\*\*\*

Rohschinken mit frischer Melone

\*\*\*

Gedämpfte Lachsfilets  
auf Blattspinat

\*\*\*

Salzkartoffel mit Kümmel

\*\*\*

“Paella“ spanische Reispfanne mit Meeresfrüchten  
Hühnerfleisch und Gemüse

\*\*\*

“Picatta Milanaise“ auf Tomatenspaghetti  
mit frischem Parmesan

\*\*\*

Kräuterrisotto  
mit gebratenen Zucchinischeiben

\*\*\*

Tomatensalat mit Schafskäse

\*\*\*

Blattsalate, Rahm-Gurkensalat

\*\*\*

“Riesencrêpes“ frisch für Sie im Lokal zubereitet  
mit Fülle zur freien Wahl  
(Vanilleeis, Erdbeeren, Fruchtsalat, Schoko-Nuß etc.)



## Enten- und Spanferkelbuffet

Entenleberpastete mit Sauce Cumberland

\*\*\*

Sulzerl vom Spanferkel mit Wurzelgemüse  
und Balsamicozwiebel

\*\*\*

Kartoffelsuppe  
mit Speck und Steinpilzen

\*\*\*

Ofenfrische Jungenten  
(vom Bauernhof Tiefnig)

\*\*\*

Spanferkelbraten in Natursauce

\*\*\*

Serviettenknödel

\*\*\*

Maroni-Kartoffelroulade

\*\*\*

Rotkraut mit Apfel

\*\*\*

Ofenfrisches Brot aus dem Korb

\*\*\*

Krautsalat, Kartoffelsalat, Käferbohnsensalat, Blattsalate  
mit zwei verschiedene Dressings

\*\*\*

Bratäpfel mit Nuss-Marzipanfülle  
und Vanillesauce

\*\*\*

Zwetschkenpofesen mit Zimtzucker



# Sommerliches Buffet „Italien“

Rohschinken mit reifer Melone

\*\*\*

Hausgemachtes gegrilltes Gemüse mit Parmesan

\*\*\*

Auberginen mit Thunfisch und Pinienkernen

\*\*\*

Tomaten-Büffelmozzarella

\*\*\*

„Piccata Milanaise“ von der Pute auf Tomatenspaghetti

\*\*\*

„Saltimbocca“ Schweinerückensteaks im Rohschinkenblatt in  
Weißweinsauce mit Bandnudeln

\*\*\*

Brot und Gebäck aus dem Korb

\*\*\*

Pilzrisotto mit Kräutern

\*\*\*

Gedämpfter Lachs auf Blattspinat mit Salzkartoffel

\*\*\*

Blattsalate mit zwei verschiedenen Dressings, Tomatensalat mit  
Schafskäse und Oliven, Zucchini-salat, Krautsalat mit Speck,  
Kartoffelsalat mit Schnittlauch

\*\*\*

Tiramisu, Pana Cotta mit Himbeeren, Fruchtsalat



# GRILLPARTY

Innviertler Rohschinken mit frischen Früchten

Räucherforellenfilets aus heimischen Gewässern mit Oberskren

Geeiste Gurkensuppe mit Dill und Flusskrebse

Brot und Gebäck

Danach grillen für Sie am Gasgrill

Bunte Schweinefiletspießchen

Schweinerückensteaks mit Salbei

Putenfilets in Limettenmarinade

Rinderhufsteaks in Chilimarinade

Pikante Käsekrainer

Gemüse-Champignonspieße

Alternativ: Garnelenspieße auf Zitronengras

Dazu servieren wir:

Blattsalate mit zwei verschiedenen Dressings, Krautsalat mit Speck, Schwarzwurzelsalat in Joghurtmarinade, Griechischer Bauernsalat mit Schafskäse, Karottensalat mit Ingwer

Folienkartoffel mit Kräuterdip, Weißbrot, Kräuterbutter mit Knoblauch

Saucen: Cocktailsauce, Knoblauchsauce, Süß-saure Chilisauce, Tzatziki, Zigeunersauce



## Sommerliches Buffet2

Pikante asiatische Krautstrudel  
mit Chili-Dipsauce

\*\*\*

Schinkenröllchen mit Kräutertopfenfülle

\*\*\*

Weißbrot und Baguette

\*\*\*

Kartoffelsalat, Blattsalate mit zwei Dressings, Griechischer Bauernsalat, Schwarzwurzelsalat, Karottensalat

\*\*\*

Eierschwammerlrisotto  
mit Kräutern

\*\*\*

Gebackene Schweinsschnitzerl

\*\*\*

Forellenfilets auf Rucolarisotto  
mit getrockneten Tomaten

\*\*\*

Bandnudeln mit Flusskrebse  
und Safran

\*\*\*

Mini-Rumpsteaks mit Tomaten und Mozzarella überbacken auf Rahmeierschwammerl

\*\*\*

Kartoffel mit Meersalz  
und Kümmel

\*\*\*

Exotischer Fruchtsalat mit Himbeer-Zitronensorbet

\*\*\*

Kokos-Himbeer Panacotta

\*\*\*

Erdbeertörtchen mit Vanillecreme





# WILDBUFFET

Wildpastete mit Sauce Cumberland

\*\*\*

Wildschweinschinken mit frischen Früchten

\*\*\*

Lachsterrine mit Ingwer und Spinat, Räuchermakrelen

\*\*\*

Wildschweineintopf mit Pilzen

\*\*\*

Gebratene Wildenten mit Knödelfülle

\*\*\*

Hirschrücken im ganzen gebraten und im Lokal tranchiert

\*\*\*

Rehbraten in Burgunder-Gemüsesauce

\*\*\*

Gegrillter Butterfisch auf mediterranem Gemüse

\*\*\*

Pilzrisotto

\*\*\*

Brot und Gebäck aus dem Korb

\*\*\*

Waldorffsalat mit Nüssen, Käferbohnen Salat mit Kernöl,  
Karottensalat mit Nüssen

\*\*\*

Gebratene Polentascheiben, Kartoffelkroketten, Serviettenknödel,  
Rotkraut, Kürbisgemüse

\*\*\*

Frisch zubereitete Waffel mit marinierten Weichseln, Vanilleeis  
und Schlagobers



# **BUFFET FÜR WEIHNACHTEN I**

Getrüffelte Gänseleberpastete mit Sauce Cumberland und frischen Früchten (keine Stopfleber!!!)

\*\*\*

Lachscarpaccio mit Wasabi und rotem Rübengelee

\*\*\*

Gansleinmachsuppe mit Gemüseknöderl

\*\*\*

Bandnudeln mit Knoblauch und Garnelen

\*\*\*

Ausgelöstes "Innviertler Weidegansl" in Orangensauce

\*\*\*

Spanferkelrücken in Natursauce

\*\*\*

Rehragout mit Pilzen und Beeren

\*\*\*

Paprikaschoten mit Naturreis-Gemüsefülle

\*\*\*

Kartoffel-Gurkensalat, Schwarzwurzelsalat, Waldorff-Salat mit Nüssen, Blattsalate mit zwei Dressings

\*\*\*

Serviettenknödel, Polentascheiben, Rotkraut mit Ananas, Kartoffelkroketten

\*\*\*

Brokkoli und Karfiol mit Sauce Hollandaise überbacken

\*\*\*

Exotischer Fruchtsalat mit Himbeersorbet

\*\*\*

Schwarzwälder-Kirschtorte im Glas

\*\*\*

Käse vom Brett



## **BUFFET FÜR WEIHNACHTEN II**

Gänseleberpastete im Madeiragelee (keine Stopfleber!!!) mit  
schwarzem Trüffel und Sauce Cumberland

\*\*\*

Marinierte Auberginenscheiben  
mit Thunfisch, Pinienkernen und Pesto

\*\*\*

Tagliolini (schmale Bandnudeln)  
mit Venusmuscheln im Safransud

\*\*\*

Bio-Truthahn im Ganzen gebraten mit Dörripflaumenfülle im  
Lokal tranchiert

\*\*\*

Rehragout mit Pilzen

\*\*\*

Gedämpftes Lachsfilet auf Blattspinat

\*\*\*

Tahonya (ungarische Teigwaren) mit feinem Rindfleischragout

\*\*\*

Brot aus dem Korb

\*\*\*

Serviettenknödel, Kartoffel-Maronirolade, Apfelrotkraut

\*\*\*

Krautsalat mit Speck, Schwarzwurzelsalat mit Sauerrahm,  
Kartoffelsalat, Blattsalat mit zwei Dressings

\*\*\*

Duftender Bratapfel mit Marzipan-Nuß Fülle und Vanillesauce

\*\*\*

Früchtespieße mit Schokobrunnen

\*\*\*

Tiramisu mit Erdbeeren



# **BUFFET FÜR WEIHNACHTEN III**

Wildpastete mit Sauce Cumberland

\*\*\*

Tahonya (ungarische Teigwaren) mit Teppichmuscheln

\*\*\*

Hüherbrust-Kürbissülzchen mit Balsamicozwiebel

\*\*\*

Eingelegtes Gemüse mit Parmesan

\*\*\*

Maishendlterrine mit Nüssen und Kürbis

\*\*\*

Nudelaufwurf mit Gemüse und Käse überbacken

\*\*\*

Gebratene Lachsforellenfilets auf Lauch Karottengemüse

\*\*\*

Schweinefilets im Blätterteigmantel auf grüner Pfeffersauce

\*\*\*

Mini-Rumpsteaks auf Madeirasauce

\*\*\*

Kalbsragout mit Gemüse

\*\*\*

Mini Paprika mit Fleischfüllung und Tomatensauce

\*\*\*

Risotto mit Zucchini und Ruccola, Kartoffelkroketten, Mandelreis

\*\*\*

Brot aus dem Korb

\*\*\*

Kichererbsensalat, Rahm-Gurkensalat, Bauernsalat mit Schafkäse

\*\*\*

Scheiterhaufen mit Äpfeln und Schneehaube

\*\*\*

Vanillecreme im Glas mit marinierten Weichseln

\*\*\*

Mini-Sacherwürfel, Mini Punschkraperl



# HEURIGEN BUFFET

Liptauer und Erdäpfelkasbrote zum Empfang

\*\*\*

Rindfleischsülzchen mit Balsamicozwiebel

\*\*\*

Pikanter Fleischsalat mit Gemüse und Mayonaise

\*\*\*

Spanferkelpastete mit Rotweinschalotten

\*\*\*

Vegetarischer Pußtasalat mit Paprika

\*\*\*

Kartoffelsalat mit rotem Zwiebel, Käferbohnsensalat,  
Schwarzwurzelsalat mit Schinken

\*\*\*

Brot und Gebäck aus dem Korb

\*\*\*

Gebratene Schweinestelzen

\*\*\*

Ausgelöste Bauernente

\*\*\*

Mini Fleischlaberl auf Letscho

\*\*\*

Surschnitzel

\*\*\*

Gefüllte Hendl vom Grill

\*\*\*

Bandnudeln mit Pilzen

\*\*\*

Serviettenknödel, Rotkraut, Kartoffelgröstl

\*\*\*

Käse vom Brett

\*\*\*

Buchteln mit Vanillesauce, Apfelstrudel, Zwetschkenpofesen



# Winterbuffet

Geräucherte Entenbrust mit Kürbischutney

\*\*\*

Garnelen-Fischsülzchen mit Safran und Gemüse

\*\*\*

Wildpastete mit Sauce Cumberland

\*\*\*

Orchietto mit Wildschwein-Tomatenragout

\*\*\*

Gekochte Ochsenbrust mit Rahmwirsing

\*\*\*

Hirschragout mit Pilzen

\*\*\*

Zanderfilet in der Kartoffelkruste auf Paprika-Zucchini-Gemüse

\*\*\*

Kalbsrücken im Blätterteig mit Pistazienfarce auf Couscous

\*\*\*

Kohlrabi-Picatta auf Tomatenspaghetti (vegetarisch)

\*\*\*

Serviettenknödel, Rotkraut mit Apfel, Risotto mit roten Rüben

\*\*\*

Käse vom Brett

\*\*\*

Brot aus dem Korb

\*\*\*

Maroni-Weichsel Creme

\*\*\*

Schokomousse im Glas

\*\*\*

Apfelkuchen mit Streusel und Rosinen

\*\*\*

Fruchtsalat mit Zwetschkeneis



## Lieferungen für zu Hause und ins Büro

**Variante Aufstrich:** Schwarzbrot mit:  
Liptauer  
Eiaufstrich  
Pußtaaufstrich  
Grammelschmalz  
Leberaufstrich  
**Preis pro Stück € 1,80**

**Variante Standard:** Weißbrotsandwiches mit:  
Schinken  
Rohschinken  
Räucherlachs  
Schnitzel  
Käse  
Eiaufstrich  
Salami  
**Preis pro Stück € 2,20**

**Variante Deluxe:** Weißbrotsandwiches mit:  
Schinken  
Schnitzel  
Rohschinken  
Roastbeef  
Räucherlachs  
Salami  
Käse "Affineur"  
**Preis pro Stück € 2,40**

**Tramezziniwürfel:** Salami - Paprikaaufstrich  
Thunfisch - Rucolaaufstrich  
Schinken - Eiaufstrich  
Käse - Kräuteraufstrich  
**Preis pro Stück € 1,50**

**Weckerl und Semmerl  
mit verschiedenen Füllungen  
für Zwischendurch** **Preis pro Stück € 3,50**

**Miniplundergebäck (süß)** **Preis pro Stück € 1,20**

**Minigebäck pikant gefüllt** **Preis pro Stück € 2,50**

Auf Wunsch auch ohne Schweinefleisch bzw. Vegetarisch!!!!

**Bei größeren Bestellmengen ab 200 Stück gibt es  
selbstverständlich Mengenrabatt**

