

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 Schnittlauchsaucen**

oder

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

oder

**Thunfischtartar mit Papaya und Avocadomousse auf jungen Blattsalaten
mit Toastbrot**

oder

**Dörrpflaumen im Speckmantel auf Kartoffelpüree
mit gebratenen Rehrücken**

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

**„Weihnachtssuppe“ in der Terrine serviert
Sternchen, Gemüsestreifen, Rindfleisch, Eistich in kräftiger Rindsuppe mit
Schnittlauch in der Terrine serviert**

oder

Tafelspitz & Co

**Innviertler Rahmsuppe mit
Schwarzbrotcroutons**

STADTPOSTLEITUNG 83605
REUMÜLLER & KATZ KG
GENUSS AUF ZWEI EBENEN

oder

**Kürbissuppe mit gerösteten Kernen
und eigenem Öl**

oder

**Kräftige Tafelspitzsuppe mit
Grießnockerl oder Leberknödel**

oder

**Kartoffelsuppe mit Speck
und gerösteten Eierschwammerl**

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

**Pochierter Lachs „Label Rouge“ 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 Kartoffel-Lauch Gratin 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**

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 Balsamicoglance mit Lauchbandnudeln und
Gemüse**

oder

**„Bratl in der Rein“ Schopf und Bauch, Stöckelrkaut, mitgebratene
Kartoffel, Krautsalat, Radisalat, Semmelknödel, 1 Schnaps
Preis pro Person €12,50**

oder

**Bisonfilet auf Steinpilzrahmsauce
mit Rucolarisotto und Speckbohnen**

**Saltimbocca vom Milchkalb/Schweinerücken mit Salbei in
feiner Weißweinsauce mit Zucchini Gemüse und gebratener Polenta**

oder

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

oder

**Red Snapper/Seesaibling/Lachs „Label Rouge“ in der Salzkruste gegart
mit Beilagen
(ab 5 Personen!!!)**

oder

**Gegrillte Riesengarnelen auf Zitronengrasspieß
mit Gemüsereis**

Tafelspitz & Co

oder

**Pilzrisotto mit
mit gebratenen Zuccinischeiben und Parmeancracker**

oder

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

oder

Veganes gelbes/grünes/rotes Gemüsecurry mit Basmatireis

oder

Veganes Fisolengulasch mit Räuchertofu und Kartoffel

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

GENUSS AUF ZWEI EBENEN

oder

Dessertvariation nach Wahl

oder

Topfenknödel auf hausgemachtem Zwetschkenröster

oder

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

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, Punschkrapferl)

oder

Fruchttörtchen mit Vanillecreme fein garniert

oder

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

oder

Powidltascherl in Nussbrösel mit Vanilleschaum

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



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



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 Flusskrebssen
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, Käferbohnenalat 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

Selchfleischknödel auf Sauerkraut

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 €2,00

Variante Standard: Weißbrotsandwiches mit:
Schinken
Rohschinken
Räucherlachs
Schnitzel
Käse
Eiaufstrich
Salami
Preis pro Stück €2,40

Variante Deluxe: Weißbrotsandwiches mit:
Schinken
Schnitzel
Rohschinken
Roastbeef
Räucherlachs
Salami
Käse "Affineur"
Preis pro Stück €2,60

Tramezziniwürfel: Salami - Paprikaaufstrich
Thunfisch - Rucolaaufstrich
Schinken - Eiaufstrich
Käse - Kräuteraufstrich
Preis pro Stück €1,80

**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**

