



Damit wir Ihren Wünschen gerecht werden,
haben wir hier eine Auswahl unserer Speisen aufgezählt –
Bitte stellen Sie sich Ihr individuelles Menü zusammen!

Wir beraten Sie gerne bei der Zusammenstellung

Steinschaler Vorspeisen

Pielachtaler Schafkäse natur - oder sauer mariniert
Dirndlprosciutto mit Balsamico und frischem Parmesan
Pielachtaler Hirschschenken
Gemischte Pielachtaler Platte (Hirschwurst, Hirschschenken,
Dirndlprosciutto, Schafkäse und Brie)
Wildkräutersalat mit grünen Nüssen, luftgetrocknetem Bauernspeck
und Kürbiskernöl
Steinschaler Wildkräutersalat mit Dirndl'n und luftgetrocknetem Bauernspeck
Veganer Bio-Dirndltaler Wildkräutersalat mit eingelegten Dirndl'n und Champignons
Haussalat mit geraspelten Schafkäse und Buchweizen
Veganer Haussalat mit gerösteten Tofuwürfeln und Buchweizen
Vegane Röllchen mit Erdnusscreme und Wildkräutern gefüllt auf Kochsalat
2erlei vegane Aufstriche mit Gebäck

Suppen

Rindsuppe wahlweise mit Frittaten, Leberknödel, Grießnockerl, Kaspressknödel,
Gammelstrudel, Kräuterschöberl oder Milzschnitte

Pilzkraftsuppe (mit Pielachtaler Champignon)
Frühlingskräutersuppe mit Bärlauch
Brennnesselsuppe mit Haselnussnockerl
Brennnessel – Most – Suppe mit Parmesannockerl
Bärlauchcremesuppe
Kohlrabicremesuppe
Zucchini cremesuppe
Kürbis cremesuppe
Vegane Klare Gemüsesuppe
Vegane Pastinakensuppe
Vegane Ingwer-Kokos-Kürbis cremesuppe
Vegane Krautsuppe
Vegane Süßerdäpfel cremesuppe mit Buchweizen
Vegane Champignonsuppe mit Goldhirse





Hauptspeisen

Geflügel

Hühnerfilet mit Pielachtaler Schafkäse – Kräuterfülle dazu Karottennudeln und Gemüse
Kräuter Hendl mit Brennessellaibchen und Gemüse
Geflügel – Salbei – Spieß mit Braterdäpfel, Gemüse und Grillsaucen
Wildkräuterhendl mit Paradeiskraut und Kümmelerdäpfel
Gebratene Hendlhaxerl mit Kräuterrisotto
Entenbrust mit Rotkraut und Krokette
Putenfilet in der Sesamkruste gebacken mit Champignonsauce
Putenfilet in der Sesamkruste gebacken mit Gemüserisotto
Pute mit Blattspinat gefüllt, dazu Petersielerdäpfel
Pute natur mit Gorgonzolasauce und Nudeln
Putenfilet in Mandelpanier mit Wildreis

Lamm

Pielachtaler Lammrückenfilet im Bärlauchmantel mit Dinkelspätzle und Gemüse
Pielachtaler Lammkoteletts in Senfsauce und Vollkornnudeln und Gemüse
Pielachtaler Lammbraten im Heubett gegart dazu Apfelrotkraut, Krokette und Preiselbeeren
Lammstelze mit Pastinakenpüree und Rösmarinsafterl

Rind

Rindsschnitzel mit Pielachtaler Champignonröstl und Gemüse
Rindsrouladen mit Nudeln und Gemüse
Zwiebelrostbraten nach Oma's Rezept mit Nudeln und Gemüse
Rindsbraten mit Serviettenknödel und Gemüse

Schwein

Schweinskotelette auf Dirndlart (Speck, Zwiebel, eingelegte Dirndl) mit Braterdäpfeln und Gemüse
Mit Pielachtaler Schafkäse und Kräutern gefülltes Schweinsfilet, dazu Gemüserisotto und kalten Wildkräuterdip
Schweinsmedaillons mit Girsch und Camembert überbacken dazu saftiges Vollkorn – Kräuterspätzle und Gemüse
Schweinsfilet im Kräuter-Backteig mit Kräuterspätzle und frischem Gemüse
Schweinsfilet in Sesam paniert mit Champignonsauce und Semmelknödel
Schweinsbraten wie anno dazumal mit Kraut und Knödel
Hauerkotelette mit Kümmelerdäpfel
Gefülltes Schweinskarree mit Salzerdäpfel



Wild

Hirsch im Heubett gegart mit gebratenen Schupfnudeln und Speckfisolen
 Hirschfilet in Mohn paniert mit Kürbischutney und Jostabeerenbirne
 Hirschmedaillons im Haselnusskleid mit Kräuterpüree und Gemüse
 Hirschragout mit Rotkraut und Kroketten
 Hirschrouladen mit Prinzeß-Pesto- Erdapferl und Rotkraut

Fisch

zur Auswahl stehen

Bio Forelle, Bio Saibling, Waldviertler Karpfen, Scholle oder Zander

in Mandelpanier mit Petersilerdäpfel
 Natur mit Petersilienerdäpfel
 mit Zucchinischuppen und Kaisergemüse
 in Leinsamen paniert mit Gemüse
 in Kräuterbackteig mit Gemüse
 in der Kürbiskernkruste mit Erdäpfel – Körnergröstl
 Zucchini Fisch Röllchen Erdäpfelgratin
 in Erdäpfel-Karottenkruste mit Quinoa

Vegetarisch

Vollkornpalatschinken mit Linsen und Pielachtaler Champignons gefüllt dazu
 Bio-Rosmarinerdäpfel und Gemüse
 Gefüllte Kohlrabi mit Salzerdäpfel und Kräutersauce (Spinatfülle + Käsekruste,
 Champignonfülle, Schafkäsefülle, Erbsenmoussefülle)
 saftige Dinkel Bärlauchspätzle mit Gemüse
 Girsch – Kräuter – Auflauf mit Salzerdäpfel und Paradeissauce
 Chili von Pielachtaler Champignons mit Vollwertspätzle
 Zucchiniulasch mit Kräuterhirse
 Vegetarisch gefüllte Strudelsäckchen mit Lauchsauce
 Brennesselsoufflé mit Karottensauce
 paniertes Gemüse mit Petersilerdäpfel
 Wildkräutersalat mit gegrilltem Käse, geräuchertem Tofu sowie Kürbiskernöl
 Mangoldstangerl mit Hirse und Frischkäse gefüllt dazu Vollkornspaghetti in
 Bärlauchpesto
 Steinschaler Gartenspinat mit Erdäpfelgröstl und Spiegelei

Vegetarische Platte mit Bio-Polenta, Champignonsauce,
 gefüllte- panierte Erdäpfel, Wildkräutersalat und gebratenen Kürbis

Vegetarischer Streifzug: Wildkräutersalat, gegrillter Saitan,
 Erdäpfelrösti, Steinschaler- Gartenspinat, Spiegelei, panierte Champignon, Grillkäse



Vegan

Würzig mariniertes Saitan auf Gemüse-couscous
Saitanfilet mit Braterdäpfel und Champignonragout
Saitanfilet gegrillt mit Braterdäpfel und Paradeiserragout
Apfel-„Enten“-ragout mit Gemüsereis
„Pfeffersteak“ mit Braterdäpfel und Champignonragout
Rinder-Sojageschnetzeltes „Stroganoff“ mit Vollkornnudeln
Soja – Rindsfiletspitzen in Ahorn-Senfsoße mit Gemüse und Goldhirse
Tofu, Champignon und Brotwürfel gegrillt auf Wildkräutersalat
Bio- Kokos-Polenta mit Rote Rübenragout
Rotkrautlaibchen auf Hirschhornwegerich - Getreiderisotto, dazu
Champignonragout
Vollkornspaghetti im Wildkräuterpesto geschwenkt
Dinkel-Vollkornfleckerl mit Kürbisragout
Rotes Rübenragout mit Erdäpfelgröstel
Gefüllte Champignonköpfe mit Mango-Paprika Ragout

Vegane Platte (Salat, Mango-Paprika Ragout, Soja – Geschnetzeltes in Champignon-Senfsoße, frisches Gemüse und Vollkornspätzle, gegrillte „Frankfurter“ mit Senf und Kren)

Veganer Streifzug: Wildkräutersalat, frisches Gemüse, Paradeiserragout
Gefüllte Champignons, Tofu gegrillt, Erdäpfelgröstel, gegrillte vegane Würstel mit Kren

Dessert

Dirndlmousse
Dirndlcremetörtchen mit Schokosauce und Schlagobers
gebackene Früchte – Most – Chaudeau
Frucht – Schafkäse – Creme mit frischen Früchten
Topfen – Frucht – Auflauf mit Zwetschkenröster
Topfenknödel im Mohnkleid auf Dirndlspiegel
Gugelhupf vom Pielachtaler Schafkäse mit Zwetschkenröster
Brandteigkrapfen mit Vanilleeis und Schlagobers gefüllt, auf heißen Beeren
Mostpudding
Lauwarmer Schokoladebitter mit Schlagobers
Kalte Joghurt oder Topfennockerl auf Brennesselspiegel
Schwarzwälderkerch im Glas
Warmer Hirseauflauf mit Beerensauce
Eierlikörschnitte
Topfenstrudel mit Vanillesauce
Apfelstrudel





Mohr im Hemd
Dirndlpalatschinken (2 Stück)
Dirndlparfait mit Schokosauce

Veganer Schokokuchen
Vegane "Dirndltalerkirsch"
Vegane Palatschinken
Vegane Eispalatschinken
Vegane Bananenschnitte mit Dirndlmousse
Vegane Obstkuchen
Vegane Nusskipferl

Gerne nehmen wir auch Ihre Vorschläge entgegen!
Diese Speisenvorschläge gelten sowohl serviert, als auch Buffet.
Sie können gerne die Beilagen, die Gemüsesorte oder die Fleischart bei den meisten
Gerichten abändern.
Sollten unsere Speisevorschläge nicht entsprechen, nehmen wir auch gerne Ihre
Vorschläge entgegen!

Bitte suchen Sie aus! Guten Appetit!

