

Menüpreise gültig für die Saison 2022

Menüs für Gruppenreisen

- Reservierungen bis 5 Werktage im Voraus.
- Buchbar ab 20 Personen während unserer Öffnungszeiten von 10:00-18:00 Uhr
- Die gemeldete Personenanzahl ist verbindlich und dient als Grundlage für die Rechnungslegung
- Jeder 21. zahlende Gast bekommt das Menü und ein Getränk aufs Haus
- Bitte wählen Sie von den untenstehenden Speisen

Spätestens am Tag der Anreise, bis 10 Uhr,  
muss die genaue Anzahl der Speisen unter 02285/20 000-831 bekannt  
gegeben werden

**Preise:**

2-Gang Menü mit Suppe und Hauptspeise oder Hauptspeise und Dessert  
€ 13,50 pro Person - pro Gruppe nur eine Variante möglich

3-Gang Menü mit Suppe, Hauptspeise und Dessert  
€ 16,50 pro Person

- Wir weisen ausdrücklich darauf hin, dass die Preise nur im Rahmen eines 2 oder 3 Gang Arrangements gültig sind.
- Die angegebenen Preise verstehen sich ab einer Anzahl von mindestens 20 Personen.
- Unsere Menüpreise sind sehr knapp kalkuliert, daher sind Änderungen in der Abfolge nur gegen Absprache und Entgelt möglich.

**Stornobedingungen:**

50 % bis 3 Tage vor Termin  
75 % bis 2 Tage vor Termin  
100 % bis 1 Tag vor Termin

### Suppen

Kräftige Rindsuppe mit Leberknödel  
Hearty beef soup with liver dumplings  
\*\*\*

Kräftige Rindsuppe mit Frittaten  
Hearty beef soup with sliced pancakes  
\*\*\*

Alt Wiener Erdäpfelsuppe  
Potatoe soup „Viennese Style“  
\*\*\*

Cremesuppe der Saison  
Cream soup of the season  
\*\*\*

Vegane Gemüsesuppe mit Bulgur  
Clear vegetable soup (vegan) with bulgur

### Hauptspeisen

Gebackenes Schnitzel vom Schwein mit Salatteller  
Deep-fried pork cutlet Viennese style with salad  
\*\*\*

Gebackene Hühnerleber mit Petersilienerdäpfel  
Deep-fried chicken liver with Tatar sauce and parsley potatoes  
\*\*\*

Zander natur mit Petersilienerdäpfel und Grillgemüse  
Grilled pike perch, parsley potatoes, vegetables  
\*\*\*

Wildragout mit Knödel  
Game stew with white bread dumplings  
\*\*\*

„Schloss Hofer“ Erdäpfel-Gemüse-Puffer mit Salatteller  
Potato-vegetable galettes with cream sauce and salad  
\*\*\*

Vegan gefüllter Paprika mit Tomatensauce und Salzerdäpfel  
Stuffed bell-pepper (vegan with tomato sauce and potatoes)

### Dessert

Apfelstrudel  
Apple strudel  
\*\*\*

Topfenstrudel  
Curd cheese strudel  
\*\*\*

Schokokuchen mit Schlag  
Chocolate cake with whipped cream  
\*\*\*

Fruchtsalat mit Himbeersorbet  
Fruit salad with raspberry-sorbet