

Burgkeller Bad Tölz

Warme und kalte Speisen

Buffet-Vorschläge

Vorspeisen und Suppen:

	<i>Preis pro Portion</i>	
<i>Feurige Gulaschsuppe mit Weißbrot (als Vorspeise)</i>	€	3,90
<i>Gulaschsuppentopf mit Weißbrot (als Hauptgericht)</i>	€	6,20
<i>Leberspätzle- oder Leberknödelsuppe</i>	€	3,50
<i>Brättnockerlsuppe</i>	€	3,50
<i>Speckknödelsuppe</i>	€	3,50
<i>Tomaten-Creme-Suppe mit Croutons</i>	€	3,50
<i>Salat-Buffer mit Blattsalaten der Saison, Dill-Rahmgurken, Krautsalat Tomaten-/Paprikasalat, Schichtsalat, Joghurt- und Essig-/Öl-Dressing</i>	€	4,90
<i>Italienisches Vorspeisen-Buffer (ab mind. 15 Personen): Weißwein-Champignons, eingelegte Zucchini und Auberginen, marinierte Paprika, Hirtensalat, Parmigiana (ital. Auberginen-Auflauf), Sherry-Zwiebeln (alles hausgemacht), Mozzarella / Tomaten, Parmaschinken / Melone, Stangenweißbrot und Ciabatta, Butter</i>	€	8,50

Kalte Platten:

Preis pro Portion

„Rustikal“:

mit Leberkäse, Streichwurst, Preßsack
kaltem Braten, Schinken, Salami, Aufschnitt,
Käse, Obatzda,
mit Butter, Brezen und herzhaftem Bauernbrot

€ 9,90

„Exklusiv“:

roher und gekochter Schinken, Salami,
Roastbeef, kalter Braten, Forellenfilet, Lachs,
Frischkäse mit Kräutern, Obatzda,
verschiedene bayerische Schnitt- und Weichkäsespezialitäten,
eingelegte Oliven und hausgemachter Hirtensalat,
Butter, Brot, Semmeln und Brezen

€ 15,50

„Italienisch“:

Tomaten und Mozzarella mit frischem Basilikum,
Parmaschinken mit Melone, hausgem. Parmiggiana
hausgemachte Schinken- und Salami-Spezialitäten,
original italienische Salami, Südtiroler Schinken,
Serrano-Schinken, eingelegte Oliven, hausgem. Hirtensalat,
Käse-Auswahl, Butter,
Ciabatta, Vinschgerl, Stangenweißbrot

€ 16,50

„Kalte Brotzeit“:

gemischte Schinken-, Braten- und Salamiplatte,
gegrillte Hähnchenkeulen, pikante Hackbällchen,
gebackene Mini-Schnitzelchen (wahlweise vom
Schwein oder von der Pute), hausgemachte Salate:
Kartoffelsalat, Schichtsalat, Nudelsalat,
Krautsalat, Semmeln und Brezen

€ 14,90

Hauptgerichte:

	<i>Preis pro Portion</i>	
vom Schwein:		
<i>Schweine-Krustenbraten vom Schlegel mit Semmelknödel und Speckkrautsalat <u>oder</u> Blaukraut</i>	€	9,90
<i>Schweine-Surbraten mit Kartoffelsalat und Speckkrautsalat</i>	€	9,90
<i>Gefüllte Schweinsbrust mit Kartoffel-Gurken-Salat und Speckkrautsalat</i>	€	9,90
von Rind:		
<i>Rinderbraten mit hausgemachten Spätzle und Blaukraut</i>	€	13,50
<i>Rinderrouladen mit Spätzle und gemischtem Salat</i>	€	13,50
<i>feuriges Rinds-Gulasch mit Semmelknödel</i>	€	12,00
vom Kalb:		
<i>Kalbs-Rahmbraten mit hausgemachten Spätzle und gemischtem Salat</i>	€	13,90
Wild:		
<i>feines Hirschgulasch mit Semmelknödel, Blaukraut und Preiselbeeren</i>	€	14,50
<i>zarter Hirschbraten mit Semmelknödel, Blaukraut und Preiselbeeren</i>	€	15,50
Geflügel:		
<i>saftiger Puten-Rollbraten mit Spätzle und gem. Salat</i>	€	11,90
<i>Gegrillte Hähnchenkeulen mit Kartoffelsalat</i>	€	10,90
Vegetarisches:		
<i>Rahmschwammerl mit hausgemachten Semmelknödeln</i>	€	8,90
<i>Käsespätzle mit gemischtem Salat</i>	€	9,50
<i>Gemüse-Lasagne mit gemischtem Salat</i>	€	9,50

Bayerisches Buffet (ab 30 Personen)

Vorspeise:

*Radieserl, hausgemachtes Griebenschmalz mit Bauernbrot,
Rindfleischsalat mit Zwiebeln und Essiggurke, herzhafter Wurstsalat,
Schichtsalat, Mini-Hackbällchen,
Butter, Brezen, gemischter Brotkorb*

*alternativ: Rinderbrühe mit verschiedenen Einlagen (zur Wahl: Leberknödel,
Brättnockerl, Speckknödel)*

Warme Hauptgerichte (je zwei Gerichte zur Auswahl):

*Schweine-Krustenbraten
Schweine-Rollbraten vom Halsgrat
gegrillte Hähnchenkeulen
saftiger Puten-Rollbraten*

*hausgemachter Kartoffelsalat oder Kartoffel-Gurken-Salat
hausgemachte Semmelknödel
Blaukraut, Speck-Krautsalat,
Gurken-Salat in Sahne-Dill-Soße*

Nachtisch:

*Apfel- und Topfenstrudel mit Vanillesoße
kleine Käseplatte mit Obatzda
Butter, Brezen, Baguette*

Preis pro Portion

€ 26,00

Italienisches Buffet *(ab 30 Personen)*

Vorspeisen:

*Tomaten und Mozzarella mit frischem Basilikum, ital. Dressing
Sherry-Zwiebeln, Weißwein-Champignons
Parmiggiana (Auberginen-Auflauf)
Oliven, Hirtensalat mit Schafskäse
eingelegte Zucchini
Butter, Baguette und Ciabatta*

Hauptgericht:

*Schweinefilet „italienisch“, gefüllt mit Hackfleisch-Mozzarella
und italienischen Kräutern*

Saftiger Puten-Rollbraten oder hausgemachte Lasagne

*Kartoffelgratin
Tortellinisalat*

*Blattsalate der Saison
Tomaten- / Paprikasalat mit Balsamico-Dressing*

Nachspeisen:

*Frischer Obstsalat
Rote Grütze mit Vanillesoße
Tiramisu*

Preis pro Portion

€ 28,50

metzgerei **Schüler**
Inh. Zörner GmbH

Römergasse 5
83646 Bad Tölz

Tel. 08041 29 59 Fax 08041 760304

www.schuler-zoerner.de

Nachtisch:

	<i>Preis pro Portion</i>	
<i>Obstsalat</i>	€	3,50
<i>Mousse au Chocolat mit Vanillesoße</i>	€	3,90
<i>Apfelstrudel mit Vanillesoße</i>	€	3,50
<i>Topfenstrudel mit Vanillesoße</i>	€	3,50
<i>Rote Grütze mit Vanillesoße</i>	€	3,50
<i>Tiramisu</i>	€	3,50
 <i>Käseplatte „Irschenberg“ mit versch. bayerischen Schnitt- und Weichkäsen, hausgemachtem Obatzda, Butter, Bauernbrot, Brezen</i>	€	6,50
 <i>Kleines Nachspeisen-Buffer:</i>		
<i>Obstsalat, Mousse au Chocolat mit Vanillesoße, kleine Käseplatte „Irschenberg“, Obatzda, Butter, Brotkorb</i>	€	7,50

*Zum Kaffee bieten wir Ihnen gerne unsere hausgemachten Kuchen an:
Mandarinen-Quark-Kuchen, Aprikosen- und Kirschstreuselkuchen,
Schokoladenkranz, Käsekuchen*

*Getränkepreise für geschlossene Gesellschaft
(Keine Einzelzahler)*

Biere, die Halbe:

<i>Augustiner Helles</i>		3,20
<i>Augustiner Dunkles Weißbier</i>		3,20
<i>Augustiner Weißbier</i>		3,20
<i>Weißbier alkoholfrei</i>		3,20
<i>Radler</i>		3,20

Weine aus der Südsteiermark, Weingut Dietrich:

<i>Steirischer Landwein</i>		
<i>weiß und rot</i>	0,25 l	4,00
<i>Weitere Weine auf Anfrage!</i>		

<i>Prosecco, trocken</i>	0,75 l	17,50
--------------------------	--------	-------

<i>Aperol Spritz und Campari/Orange</i>		4,50
---	--	------

Alkoholfreie Getränke:

<i>Apfelsaft und Johannisbeersaft</i>	0,5 l	3,20
<i>Orangensaft</i>	0,5 l	3,20
<i>Apfelsaftschorle und Johannisbeersaftschorle</i>	0,5 l	3,20
<i>Orangensaftschorle</i>	0,5 l	3,20
<i>Tafelwasser</i>	0,5 l	3,00
<i>Spezi und Cola</i>	0,5 l	3,20
<i>Orangen- oder Zitronenlimonade</i>	0,5 l	3,20

<i>Kaffee, Haferl</i>		2,20
<i>Tasse Tee</i>		2,20
<i>Espresso</i>		1,80

Spirituosen:

<i>Steirische Edelbrände (Obstler und Kriecherl)</i>	2 cl	2,50
<i>Ramazotti</i>	2 cl	2,50

Kellermiete

für geschlossene Gesellschaften:

pro Person € 1,50

*Wir bitten, die Kellermiete bar zu begleichen,
es wird eine gesonderte Rechnung ausgestellt.*

Reinigungsgebühr

Endreinigung zwischen € 25,00 und € 45,00.

*Dieser Preis bezieht sich auf die Personenzahl
bzw. ob bei Kleingruppen lediglich der "obere"
Raum benutzt wird.*

Teller- und Flaschen-Gebühr

*Bei mitgebrachtem Kuchen berechnen wir
pro Person € 1,50 für die Bereithaltung und
die Reinigung des Geschirrs.*

*Bei mitgebrachten Weinen berechnen wir
€ 7,50 p. geöffnete Flasche.*

***Auf unserer Homepage finden Sie auch
unsere aktuellen Veranstaltungen:
www.burgkeller-badtölz.de***