



Wir bedanken uns recht herzlich das Sie Ihre Feier in unseren Haus ausrichten und freuen uns auf Ihren Besuch

Gerne können Sie sich die Gerichte auch selbst zusammenstellen oder auch Beilagen je nach Geschmack ändern.

Die Preise für Ihr Fest richten sich nach den jeweiligen Gerichten, der Vorspeise, der Suppe, dem Hauptgericht, dem Dessert, dem Tischdekor und dem Blumenschmuck.

Stoffservietten werden mit € 2,-- pro Person verrechnet.

Gerne decken wir Ihr Dessert auf, Servieren es und Sie können die mitgebrachten Torten, Kuchen oder Mehlspeisen hier konsumieren, bitte haben Sie dafür Verständnis das wir für diese Tätigkeiten pro Person 2,-- verrechnen.

Für Veranstaltungen im Festsaal mit Musik wird ein Unkostenbeitrag von € 100,-- veranschlagt.

Bitte sich bei Vorspeisen auf 2 bei Suppen auf 3 und bei den Hauptgerichten auf max. 5 Gerichte zu entscheiden damit die Wartezeit so kurz als möglich ist.

Unsere Preise sind so kalkuliert dass bei Festveranstaltungen nicht gefragt wird was der Gast wünscht, sondern wir servieren!

Sollten Sie sich für ein oder mehrere Menü`s entschlossen haben Bitten wir Sie uns für die Vorbereitung zu verständigen!

Tel. 03339 22510 Fax: 03339 22 51 08

Mailadresse: office@adlerbus.at

Menüvorschläge für Feiern im Schwarzen Adler

Vorspeisen:

Roastbeef mit Sc. Cumberland auf Vogerlsalatbeet mit Maiskölbchen, Zwergzwiebel und Pikanten Pfefferoni	€ 7,50
Norwegisches Lachsfilet geräuchert auf Toast mit Oberskren und Kaviar	€ 7,90
Barbier Entenbrust an Preiselbeerweinsauce mit Weisbrot getoastet auf Salat der Saison	€ 5,90
Geräuchertes Forellenfilet mit Oberskren auf getoastetes Weißbrot	€ 5,90
Schafkäse im Speckmantel gebraten auf marinierten Vogerlsalat	€ 5,90

Suppen:

Klare Rindsuppe mit Frittaten oder Griesnockerl	€ 2,60
Klare Rindsuppe mit Leberknödel und Fadennudeln	€ 2,60
Steirische Krensuppe mit Schinkenstreifen	€ 3,70
Steirische Knoblauchsuppe mit Kräutercroutons	€ 3,70
Französische Zwiebelsuppe mit gerösteten Käsetoast	€ 3,70
Leichte Velouté von Karotten und Sellerie	€ 3,70

Hauptgerichte:

Wiener Schnitzel mit Preiselbeerpfirsich, Pommes frites und bunter Salatschüssel € 10,50

Steirisches Cordon bleu in der Kürbispanade mit Petersilienkartoffel, Preiselbeerpfirsich und bunter Salatschüssel € 12,--

Wechselandrindsbraten in würziger Uhudlerrahmsauce mit Speckbohne, Kroketten oder Semmelknödel und bunter Salatschüssel € 13,--

Kalbsrollbraten im Natursaft mit Erbsenreis und bunter Salatschüssel € 14,--

Putenrollbraten gefüllt mit Serviettenschnitten auf Kräuterrahmsauce mit glasierten Karotten und bunter Salatschüssel € 13,--

Steirisches Kustenhernderl
Hederlbrust gebraten im Natursaft, mit Kräuterparmesan gratiniert, dazu Gemüsebouget, Butterreis und eine bunte Salatschüssel € 14,--

Mixed Grill

Grillteller von Schwein, Pute und Rind mit Speck und Würstchen mit Grillsauce, Pommes frites und bunter Salatschüssel € 13,00

Schweinemedailon am Spieß gebraten, in Pfefferrahmsauce mit Kroketten, Speckbohne und eine bunte Salatschüssel € 14,--

Schweinemedailon im Ganzen, im Speckmantel und im Blätterteig gebacken auf Pfeffer/Cognacsauce mit Kroketten und Kohlsprossen und bunter Salatschüssel € 16,--

Wechselland Forellenfilet natur gebraten auf Gemüsenudelnest und bunter Salatschüssel	€ 13,--
Fischvariationen aus dem Pinkatal von der Forellenzüchter Stögerer Lachsforelle, Saibling und Bachforellenfilet mit Petersilienerdäpfel und bunter Salatschüssel	€ 14,--
Zanderfilet vom Balaton in Olivenöl gebraten Wurzelgemüsestreifen und Erdapfeltaschen und Salat	€ 14,--
Wildererpfandl = Wildragout im Pfandl serviert mit Hausgemachten Spätzle, Preiselbeerbirne und Salat	€ 13,--
Hirschbraten in Rotweinsauce mit Preiselbeerbirne, Kroketten und Apfelrotkraut	€ 17,50
Friedberger Festtagsschnitzl = Schweinerose gebraten mit Schinken und Käse gratiniert, Kräuterbutter, Pommes Williams und bunter Salatschüssel	€ 13,--
Esterhazyrostbraten mit Speckbohnen, Erdapfelkroketten und bunter Salatschüssel	€ 14,--
Rinderroulade pikant gefüllt in Wacholderrahmsauce mit Serviettenschnitten, Speckbohne und bunte Salatschüssel	€ 13,50
Salatschüssel mit gebackenen Putenstreifen	€ 10,--
Salatschüssel mit gebratenen Putenstreifen	€ 10,--
Gemüselaiachen in Kräutersauce mit Erdäpfel und bunter Salatschüssel	€ 10,--
Vegetarische Knödelvariationen auf Kürbisgemüse mit gefüllten Teigtaschen	€ 9,50

Dessert:

Eispalatschinke mit Schokosauce und Schlag	€ 4,20
Kürbiskernparfait auf frischen Früchtchen	€ 3,60
Topfenockerl auf Fruchtmarksonne	€ 3,60
Mohr im Hemd mit Vanilleeis Schokosauce und Schlag	€ 4,50
Brandteigkrapferl mit Vanillefüllung auf flambierten Beerenfrüchte	€ 4,50
Hausgemachter Apfelstrudel mit Vanillesauce	€ 4,50
Topfenstrudel mit Vanillesauce und Schlag	€ 4,50