



Wir bedanken uns recht herzlich, dass Sie Ihre Feier in unserem 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.

Bei unseren Preisen sind die Dekoration, Kerzen, Papierservietten, Besteck, Tischtuch, Deckserviette, Wasserglas und Weinglas enthalten.

Runde Tische werden mit € 15,00 pro Tisch mit Tischtuch, Stoffservietten mit € 2,00 pro Person und für mitgebraten Wein oder Sekt verrechnen wir pro Flasche € 15,00.

Agapen Preisaufstellung

Stehtische inkl. Lieferung	Stück	€ 5,00
Stehtischhussen	Stück	€ 2,00
Pavillon inkl. Lieferung und Aufbau	Stück	€ 20,00
Heurigen Garnitur (1 Tisch, 2 Bänke) inkl. Lieferung und Aufbau	Set	€ 15,00
Heurigen Hussen	Stück	€ 2,00
Runde Tische	Stück	€ 15,00
Stuhlhussen inkl. Aufbau	Stück	€ 2,00
5-Arm Kerzenständer Silber	Stück	€ 5,00

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

Sollten Sie sich für ein oder mehrere Menüs entschlossen haben,

Bitten wir Sie uns für die Vorbereitung zu verständigen!

Tel. 03339 22510 Fax: 03339 22 51 08

Mailadresse: office@adlerbus.at oder www.adlerbus.at

Menüvorschläge für Feiern im Schwarzen Adler

Vorspeisen

Geräuchertes Rinderbeiried

mit Kürbis Chutney und Cocktailtomaten gratiniert auf Balsamicospiegel € 9,90

Geräucherter Hirschschenkel

mit Sauce Cumberland auf Wildblattsalat € 9,90

Roastbeef mit Sauce Cumberland

auf Vogersalatbeet mit Maiskölbchen, Zwergzwiebel
und Pikanten Pfefferoni € 8,50

Norwegisches Lachsfilet geräuchert

auf Toast mit Oberskren und Kaviar € 8,90

Barbarie Entenbrust

an Preiselbeerweinsauce mit getoastetem Weißbrot auf Salat der Saison € 8,50

Geräuchertes Forellenfilet

mit Oberskren auf getoastetem Weißbrot € 8,50

Schafkäse im Speckmantel gebraten

auf mariniertem Vogersalat € 7,90

Suppen

Klare Rindsuppe mit Frittaten oder Leberknödel € 3,20

Klare Rindsuppe mit Grießnockerl oder Fadennudeln € 3,20

Steirische Krensuppe mit Schinkenstreifen € 4,00

Steirische Knoblauchsuppe mit Kräutercroutons € 4,00

Französische Zwiebelsuppe mit gerösteten Käsetoast € 4,00

Leichte Velouté von Karotten und Sellerie € 4,00

Hasencremesuppe a la Maison € 4,00

Hauptgerichte

Wiener Schnitzel

mit Preiselbeerpfirsich, Pommes frites und bunter Salatschüssel € 10,90

Steirisches Cordon bleu in der Kürbispanade

mit Petersilienkartoffel, Preiselbeerpfirsich und bunter Salatschüssel € 12,50

Wechsellandrindsbraten

in würziger Uhudlerrahmsauce mit Speckbohne, Kroketten oder Semmelknödel und bunter Salatschüssel € 14,00

Kalbsrollbraten

im Natursaft mit Erbsenreis und bunter Salatschüssel € 15,50

Gefüllter Putenrollbraten

mit Serviettenschnitten auf Kräuterrahmsauce, glasierten Karotten und bunter Salatschüssel € 14,00

Steirisches Krustenhenderl

Henderlbrust gebraten im Natursaft mit Kräuterparmesan gratiniert, dazu Gemüsebouquet, Butterreis und eine bunte Salatschüssel € 14,00

Grillteller „ Schwarzer Adler “

Grillteller von Schwein, Pute und Rind mit Speck und Würstchen, Grillsauce, Pommes frites und bunter Salatschüssel € 12,50

Schweinemedailon am Spieß gebraten

in Pfefferrahmsauce mit Kroketten, Speckbohne und eine bunte Salatschüssel € 15,50

Schweinemedailon im Speck- und Blätterteigmantel gebacken

auf Pfeffer/Cognacsauce mit Kroketten, Kohlsprossen und bunter Salatschüssel € 16,00

Wechselland Forellenfilet Natur gebraten

auf Gemüsenudelnest und bunter Salatschüssel € 13,50

Fischvariationen aus dem Pinkatal von der Forellenzüchtere Stögerer

Lachsforelle, Saibling und Bachforellenfilet mit Petersilienerdäpfel und bunter Salatschüssel € 15,00

Zanderfilet vom Balaton in Olivenöl gebraten	
Wurzelgemüwestreifen und Erdapfeltaschen und bunter Salatschüssel	€ 15,00
Wildererpfandl	
Wildragout im Pfandl serviert mit Hausgemachten Spätzle, Preiselbeerbirne und bunter Salatschüssel	€ 14,00
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	€ 13,90
Esterhazyrostbraten	
mit Speckbohnen, Erdapfelkroketten und bunter Salatschüssel	€ 14,00
Pikant gefüllte Rinderroulade	
in Wacholderrahmsauce mit Serviettenschnitten, Speckbohne und bunter Salatschüssel	€ 14,50
Rinderfilet „Pfeffersteak“	
Lungenbraten (250 Gramm) englisch gebraten auf heißen Granitstein mit Pfeffersauce, Portato Wedges, Speckbohnen, pikante Beilage, am Holzbrett serviert	€ 39,00
T- Bone Steak „American“	
(ca. 600 Gramm mit Knochen) auf heißen Granitstein mit Gemüsespieß, Grillsaucen, Pommes frites und gebratenen Maiskolben	€ 39,00
Salatschüssel mit gebackenen oder gebratenen Putenstreifen	€ 11,00
Vegetarische Küche	
Spinatknödel mit würzigem Bergkäse und bunter Salatschüssel	€ 10,50
Gebackene Champignons mit Sauce Tartare und bunter Salatschüssel	€ 10,50
Teigtaschen gefüllt mit Frischkäse - Spinat auf Paprikagemüse	€ 10,50
Gemüselaibchen mit feiner Kräuter - Schnittlauchsauce, Salzerdäpfel und bunter Salatschüssel	€ 9,50

Dessert

Kürbiskernparfait auf frischen Früchten	€ 5,50
Topfenockerl auf Fruchtmarksonne	€ 5,50
Somlauer Nockerl	€ 4,50
Eispalatschinken mit Schokosauce und Schlag	€ 5,50
Apfelpalatschinken mit Eis, Schokosauce und Schlag	€ 5,50
Mohr im Hemd mit Vanilleeis, Schokosauce und Schlag	€ 5,50
Brandteigkrapferl mit Vanillefüllung auf flambierte Beerenfrüchten	€ 6,50
Apfelstrudel mit Vanillesauce und Schlag	€ 5,50
Topfenstrudel mit Vanillesauce und Schlag	€ 5,50