

Auswahl Catering



Braten

Gemischter Braten (Rind + Schwein)
Jägerbraten (Rind)
Paprikabraten (Schwein)
Rinderschmorbraten
Sauerbraten (Semerolle)
Burgunderbraten (Semerolle)
Kalbsrahmbraten
Schweinekrustenbraten
Gegrillter Schweinebraten
Spanferkelrollbraten
Schweinelachsrolle mit Gehäck
Kassler Kamm, gegrillt und mit Bratensoße
Gef. Schweinerolle mit Käse, Speck und Zwiebeln
Hirschbraten
Rehbraten

Schweinelende

...mit Champignonrahmsoße
...in Senfrahmsoße
...in Apfel-Majoran-Soße
...in Pfefferrahmsoße
...im Speckmantel in Rieslingrahmsoße
...als Paprika-Filettopf
...Wiener Art in Speck-Kognac-Soße
...gefüllt mit Gehäck
...Malteser-Art
...als „Schwabentöpfele“

Wildlachs auf Blattspinat überbacken
Zanderfilet in Rieslingrahmsoße
Schollenfilet paniert

Schweinehaxe (Fließhaxe)
Schäufele Portion
Schäufele Würfel (bei Buffet)

Schaschlikspieß fix + fertig
Schaschliktopf
Fleischkäse mit Röstzwiebeln und Bratensoße
Chili con Carne
Pfannengyros
Maultaschen geröstet mit Speck und Champignons

Zwiebelrostbraten
Rindsroulade
Kalbsgeschnetzeltes
„Hubertusschlemmertopf“

Hähnchenbrustfilet im Tomatensugo mit Frischkäse-
Mandelhaube
Hähnchenbrustrolle mit Frischkäsekräutercreme und Speck umhüllt
Hähnchenbrustfilet fein säuerlich in Zitronensoße
Hähnchenschlegel in Kräutersoße
 $\frac{1}{2}$ Hähnchen gegrillt
Entenbrustfilet in Orangen-Honig-Soße
Putenschnitzel paniert
Putenragout mit frischen Pilzen
Putenrollbraten mit Pilzfüllung

Schnitzel

- ...Jäger-Art
- ...Paprika-Art
- ...Kräuterrahmsoße
- ...natur in Zwiebelsoße
- ...Rahmschnitzel
- ...Cordon bleu
- ...Cordon bleu klein
- ...gefüllt mit Speck + Lauch
- ...paniert
 - * 180 g Oberschale
 - * 160 g Oberschale
 - * 150 g Oberschale
 - * 140 g Schweinelachs (Kinderschnitzel)
- ...in Knusperpanade (Cornflakes-Panade)

Beilagen

- Hausgemachte Eierspätzle
- Kartoffelknödel
- Semmelknödel
- Speckknödel
- Schupfnudeln
- Gedünsteter Reis
- Djuvec-Reis
- Petersilienkartoffeln
- Bratkartoffeln
- Rosmarinkartoffeln
- Kartoffelrösti
- Kartoffelgratin

Kroketten oder Pommes nur auf besonderen Wunsch

Salate und Gemüse

Kartoffelsalat 250g

...sonstige Salate auf Anfrage (Auswahl einsehbar unter Gasthof)

Sauerkraut

Apfelrotkohl

Kunterbuntes Gartengemüse

Gemüseauflauf

Tzatziki

Bratensoße dunkel 1ltr.

Rahmsoße 1ltr.

...auch mit frischen Champignons

Suppen

Festtagssuppe (3erlei Klöße, Maultäschle, Rinderkraftbrühe)

Taufsuppe (Semmelklöße, Flädle, Leberspätzle, Rinderkraftbrühe)

Grießnockerlsuppe

Nudelsuppe mit Rindfleischeinlage

Leberspätzlesuppe

Gemüsesuppe mit Hühnchen und Nudeln

Kartoffelsuppe (mit Saitenwürstchen €)

Tomatensuppe mit Croutons

Spargelcremsuppe (saisonal)

Kürbiscremsuppe (saisonal)

Gulaschsuppe

für Schleckermäuler...

Mousse au Chocolait
Weiße Schokomousse
Joghurtmousse
Tiramisu klassisch
Traubentiramisu
Erdbeertiramisu
Orangentiramisu
Mascarpone-Quarkcreme mit Aprikosen geschichtet
Panna Cotta
Apfelstrudel
Apfelringe mit Vanillesoße

Obstsalat ~ 200g
Fruchtspiegel...Himbeer, Orange, Erdbeer...
Zwetschgenroster ~ 150g.
Kirschragout
Haselnußkrokant

Weincreme (nach Oma's Rezept)
Ananascreme
Erdbeercreme
Zitronencreme
Bayerische Creme
Mascarpone-Quarkcreme
Joghurt-Frischkäse-Creme
Apfelzimtquarkcreme
Schwarzwälder Creme mit Brownies
Eierlikörcreme
Birnen-Karamell-Creme
Creme Brûlée
Apfel-Crumble mit Vanillesoße
Mohn-Vanillecreme
Nougatcreme
Ricotta-Creme mit Beeren

...oder mal was auf "italienisch"?

Vorspeisen

Minestrone

Tomatensuppe mit gekräuterten Weißbrotwürfeln

Thunfisch-Bohnensalat mit Schafskäse

Marinierte Tomaten mit Mozzarella-Kugeln

Blattsalat mit Tomate, Gurke, Paprika, Zwiebeln

Tortellini-Mozzarella-Salat

Gabelspaghettisalat mit Staudensellerie, Pilzen + toskan. Kräutern

Rigatonisalat mit gebratenen Salbeiblättern, schwarzen Oliven,

Schafskäsewürfeln + Tomaten

Gemischte Antipasti

Spinatfrischkäserolle

Balsamicozwiebelchen

Mini-Pizzen

Nußbutter

Olivenbutter

Thunfischpaste

Gekräuterte Oliven

Toskanische Tomatenhälften gefüllt mit Pesto + Kräutern

Marinierte Pilze in Parmaschinken

Gekräuterte Makrelen

Italienische Salamiauswahl

Käsebrett mit italienischen Käsespezialitäten

Melonenspalten mit Parmaschinken

Sfincione sizilianische Zwiebelpizza

Zucchini-Schinken-Carpaccio mit Tomaten, Basilikumblättern und

Parmesanspänen

Zucchini-Lachs-Carpaccio mit Parmesanspänen und gerösteten

Pinienkernen

Vitello tonnato mariniertes Kalbfleisch mit Kapern + Thunfisch

Mediterranes Baguette, Ciabatta, Olivenbrot, Peperoniring...

Hauptspeisen

Traditionelle Fleischlasagne
Frittata mit Gemüse (ähnlich wie eine Tarte)
Rindfleisch-Bohnen-Ragout
Seelachs in Limettensauce
Osso bucco geschmorte Kalbsbeinscheiben
Toskanischer Kräuterbraten
Schweinerücken in Balsamico Sauce mit Balsamicozwiebelchen
Saltimbocca vom Kalb in Marsalasaucе
Cannelloni alla nonna gefüllt mit Spinat und Ricotta
Cannelloni gefüllt mit Rindfleisch

Risotto
Penne
Tagliatelle
Rosmarinkartoffeln
Penne in Arrabiatta
Rigatoni al forno

Gemischter Blattsalat mit Honig-Senf-Vinaigrette
Gurken in Dill-Rahm
Ruccolasalat mit Parmesanspänen
Nudelsalat mit Pilzen
Tomaten-Mozzarella-Salat

Gerne erstellen wir für Sie nach Ihren Wünschen ein italienisches
Menue.



Böselustnau 9 · 73499 Wört · Tel. 079 64/3120 · Fax 3130
info@landgasthof-lustnau.de · www.landgasthof-lustnau.de

Geschirr und Gläserliste

Teller flach	€ 0,50
Teller tief	€ 0,50
Salatschale	€ 0,40
Dessertschale	€ 0,30
Kaffeegedeck (Tasse, Untertasse, Kuchenteller)	€ 1,50
Gabel	€ 0,15
Messer	€ 0,15
Löffel	€ 0,15
Kaffeelöffel	€ 0,15
Kuchengabel	€ 0,15
Vorlegebesteck ist inklusive	
Weingläser (Rot- oder Weißweinglas)	€ 0,50
Bierkrüge	€ 0,50
Saftgläser	€ 0,30
Sektgläser	€ 0,50

Kosten für Auslieferung Speisen sowie Geschirr + Besteck inkl. gesetzl. Mwst.