



Suppen

1. Fleischbrühe mit fadennudeln
2. Champignonsuppe von Göksej
3. Welssuppe mit Estragon
4. Knoblauchcreme suppe
5. Pikante Kalbsuppe
6. Kesselgulasch mit gezupften Nudelteig
7. Kalte Apfelsuppe mit Zitronen eis

Gerichte von Schweinfleisch

8. Der Lieblings gericht von Betyar Bande (für vier Personen)
9. Holzplatte für zwei Personen
10. Ganze Sweinshaxe mit Kartoffeln gebraten
11. Würzige schweine medallions geschnetzeltes mit Polenta
12. Schweine Spiess mit gegrilltem Gemüse und Bratkartoffeln
13. Panierte Kotelett mit Pommes Frites
14. Kotelett Nach "Pariser" Art mit Reis
15. Echte Zigeauner braten mit Pommes Frites
16. "Göksejer -Braten" mit Zwiebel Kartoffeln
17. Schlacht Teller
18. Schweins rippen mit letscho und Salzkartoffeln
19. Pikante Schweins geschnetzeltes im Kartoffel Mantel
20. Grill Teller

Gerichte von Rindfleisch

21. Wiener Schnitzel vom Kalb mit frischen Salaten Garniert
22. Kalbsbein in Panier gebacken, mit gemischter beilage und Remouladensosse
23. Rostbraten mit Spiegelei und Bratkartoffeln
24. Zwiebel-Rostbraten mit Bratkartoffeln
25. Rostbraten mit Letscho und Butterkartoffeln
26. Rostbraten mit gerösteten Waldpilzen und Bratkartoffeln
27. Rostbraten mit Kreuterbutter Gemüse und Bratkartoffeln

Fleischgerichte

28. Gemischte Fischteller für zwei Personen
29. Ganze Forelle gebraten, mit Gemüse und Butterkartoffeln
30. Welsgulasch in Dill-Sahne Sosse mit Nockerl
31. Gebackene Zanderfilet mit Butterkartoffeln
32. Panierte Karpfen mit Pommes Frites und Sosse Tartare
33. Lachs Steak vom Rost mit Krauter Butter und Gemischte Beilage

Geflügelgerichte

34. Haenchenfilet mit Aprikosen im Kokosmantel mit Karotten Reis
35. Haenchen-Gratin mit Gemüse und Risotto
36. Henchenkeule nach Ungarisches Art
37. Putenbrunnsfilet in sahniger Steinpilz Sosse und dazu Polenta
38. Gebratene Gänsenkeule mit Bratkartoffeln und gedünstete Kraut
39. Puten-Roulade mit Knoblauch- Dürre pflaumen gefüllt dazu Reis
40. Panierte Puten roulade mit Pommes Frites
41. Entenbrust Rosa gebraten mit Orangensosse und Krokett
42. Ganze Ente gebraten mit Bratkartoffeln und gedünstete Kraut
(Vorbereitung erforderlich)

Fertiggerichte

43. Wildgulasch mit Preiselbeeren und Kartoffelnterz
44. Wildbraten nach Förster Art mit Krokett
45. Rindgulasch mit Rotwein und Nockerl
46. Hahnoden gulasch mit Hahnenkamm und Salzkartoffeln
47. Gefüllte Kraut
48. Kalbsrahm Gulasch mit Nockerl

Fleischlose gerichte

49. Gulasch vom Champignons mit Sauerrahm und Nockerl
50. Gebackene Käse mit Reis und Sauce Tartare
51. Gebackene Camembert mit Preiselbeeren
52. Reibe Kuchen mit sauerrahm und Kase

Salate

53. Gemischte Salat
54. Honige-Scharfe Bohnen Salat
55. Hausgemachte Blaukraut Salat
56. Meis-salat mit Zwiebeln
57. Essig Gurken
58. Essig paprika
59. Sauerkraut mit Kürbiskernöl

Desserts

60. Pfannkuchen auswahl (Qwark, Marmelade, Schokolade)
61. Pfannkuchen mit Kastanien füllung und Schokoladen sosse
62. Panierte Kotelett mit Pommes Frites Eis und Früchte
63. Kastanien püre
64. Somloer Nockerl
65. Topfen Knödeln mit Himbeeren