KRUG
GUMPOLDSKIRCHEN
1746

KRUG ALTES ZECHHAUS

BUFFETEMPFEHLUNGEN

RUSTIKALES HEURIGENBUFFFET AB 30 PERSONEN

HAUPTSPEISEN

Backhuhn, steirische Knusperente mit Serviettenknödel und Rotkraut, Dukatenschnitzel, Kümmelbraten mit Sauerkraut & Serviettenknödel, Grammelknödel mit Sauerkraut, Blunzngröstl, Schinkenfleckerl, gebackenes Gemüse, vegetarische Tagliatelle der Saison, Quiche mit Spinat, dazu Petersilienerdäpfel, Reis, Erdäpfelsalat, Kraut-, Gurken-, Tomatensalat, Griechischer Salat

4 DESSERTS ZUR WAHL

Hausgemachter Topfenstrudel mit Vanillesauce, Kardinalschnitte, glutenfreie Bitterschokoladentarte, Topfen-Joghurt Nockerl auf Fruchtspiegel, Schokomousse, Tiramisu, Käsebrett mit Gebäck

PREIS PRO PERSON MIT DESSERT: EURO 44,00

KRUG Gumpoldskirchen GmbH
Kirchenplatz 1, 2352 Gumpoldskirchen
Telefon: +43 (0) 2252 622 47
office@krug.at | www.krug.at

IBAN: AT 29 3219 5000 0008 0648
BIC: RLNWATWWASP
ATU 19141300

ALTES ZECHHAUS
Di - Fr 17:00 – 23:00
Sa 11:00 – 23:00
So & Mo Ruhetag
Reservierung unter
+ 43 (0) 2252 622 47
office@krug.at

KRUG
GUMPOLDSKIRCHEN
1746

RUSTIKALE HEURIGENPLATTE AB 6 PERSONEN

AUFSTRICHE

Verschiedene Aufstriche wie
Liptauer, Grammelschmalz, Verhackertes,
Curry-Dattel-Aufstrich & Kürbiskernaufstrich
mit Bauernbrot & Gebäck von der Traditionsbäckerei Schmidl

PREIS PRO PERSON: EURO 6,50

VORSPEISENVARIATION

- Wiener Beinschinken vom Thum mit Kren
- Rosa gebratenes Roastbeef mit Sauce Tartare
- Verschiedene Köstlichkeiten von Vulcano Schinken
- Büffelmozzarella von Cibus Italy mit Pesto & Tomaten
- Gebäck von der Traditionsbäckerei Schmidl

PREIS PRO PERSON: EURO 17,00

GEMISCHTE HEURIGENPLATTE

Grill- und Backhuhn, Kümmelbraten, Dukatenschnitzel, Blunzngröstl, Salatteller, gebackenes Gemüse und Gebäck

PREIS PRO PERSON: EURO 24,00

3 AUS 6 DESSERTS ZUR WAHL

Hausgemachter Topfenstrudel mit Vanillesauce, Zierfandler Tarte, Topfen-Nougat Knödel, Fruchtkuchen der Saison, Powidltascherl

PREIS PRO PERSON: EURO 9,00

KRUG
GUMPOLDSKIRCHEN
1746

FEINSCHMECKERBUFFET AB 40 PERSONEN

5 VORSPEISEN ZUR AUSWAHL

Vitello Tonnato mit Thunfischcreme, rosa gebratenes Roastbeef, gefüllte Eier auf französischem Salat, Vulcano Rohschinken mit Melone, Beef Tatar, Räucherlachs mit Oberskren, Büffelmozzarella mit Tomaten und Basilikum, Beinschinken von Thum mit Kren, hausgemachtes Rindfleischsulz mit Zwiebel und Kernöl

HAUPTSPEISEN

Schulterscherzl mit Rösti und Gemüse, steirische Knusperente mit Serviettenknödel und Rotkraut, Saibling gebraten mit Petersilienerdäpfel und Frühlingsgemüse, Backhenderl, Dukatenschnitzerl, Kümmelbraten mit Sauerkraut und Knödel, Steinpilzrisotto, vegetarische Tagliatelle der Saison, Kartoffel-, Kraut-, Gurken-, Tomaten- und Blattsalate, Griechischer Bauernsalat

4 DESSERTS ZUR WAHL

Hausgemachter Topfenstrudel mit Vanillesauce, Kardinalschnitte, glutenfreie Bitterschokoladentarte, gebackene Topfentorte, Topfen-Joghurt Nockerl auf Fruchtspiegel, Schokomousse, Tiramisu, Käsebrett mit Gebäck

PREIS PRO PERSON MIT DESSERT: EURO 56,00

ALL-INCLUSIVE-BUFFET AB 30 PERSONEN

RUSTIKALES HEURIGENBUFFFET
Backhuhn, steirische Knusperente mit Serviettenknödel und Rotkraut, Dukatenschnitzel, Kümmelbraten mit Sauerkraut & Serviettenknödel, Grammelknödel mit Sauerkraut, Blunzngröstl, Schinkenfleckerl, gebackenes Gemüse, vegetarische Tagliatelle der Saison, Quiche mit Spinat, dazu Petersilienerdäpfel, Reis, Erdäpfelsalat, Kraut-, Gurken-, Tomatensalat, Griechischer Salat

4 DESSERTS ZUR WAHL
Hausgemachter Topfenstrudel mit Vanillesauce, Kardinalschnitte, glutenfreie Bitterschokoladentarte, Topfen-Joghurt Nockerl auf Fruchtspiegel, Schokomousse, Tiramisu, Käsebrett mit Gebäck

GETRÄNKE
Weißwein zur Auswahl: Gemischter Satz, Grüner Veltliner oder Sauvignon Blanc,
Rotwein: Zweigelt Reserve
Biertender
Alkoholfreie Getränke: Sodawasser, Almdudler, Apfelsaft, Kaffee zum Dessert

Die Getränkepauschale ist auf 5 Stunden limitiert.

PREIS PRO PERSON: EURO 80,00

KRUG
GUMPOLDSKIRCHEN
1746

LEICHTES SOMMERBUFFET AB 30 PERSONEN

5 VORSPEISEN ZUR AUSWAHL

Vitello Tonnato mit Thunfischcreme, rosa gebratenes Roastbeef, Vulcano Rohschinken mit Melone, Beef Tatar Büffelmozzarella mit Tomaten und Basilikum, Lachs-Avocado-Tatar, mediterranes Grillgemüse mit Fetakäse

HAUPTSPEISEN

Backhenderl, Dukatenschnitzerl, Pasta Polpette (ital. Fleischbällchen), gebratenes Saiblingsfilet mit Rosmarinkartoffeln und Buttergemüse, mediterranes Hühnerfilet mit Oliven & Kapern und Reis, Risotto nach Saison mit Garnelen (Spargel, Schwammerl oder Kürbis), Gemüsequiche mit Kräuterrahm, Kartoffel-, Kraut-, Gurken-, Tomaten- und Blattsalate

DESSERTS

Tiramisu, Bitterschokoladentarte, Grießflammerie mit Fruchtsauce, gebackene Topfentorte

PREIS PRO PERSON MIT DESSERT: EURO 56,00

Gerne erfüllen wir auch Menüwünsche, die nicht in unserem Angebot enthalten sind.
Wir würden uns freuen, Sie und Ihre Gäste im Alten Zechhaus begrüßen zu dürfen und freuen uns auf ein persönliches Gespräch.

Mit herzlichen Grüßen
Familie Krug