



Heringsschmaus 05. März 2025 im Friesacher Heurigen

Buffet...

Vorspeisenbuffet

2 erlei Lachs (geräuchert-gebeizt) mit Dill-Senfsauce
Riesengarnelen auf mediterranem Salat
Geräucherte Süßwasserfische (Saibling, Forelle,
Störfilet) mit Krenmousse
Flusskrebscocktail im Glas
Tartare vom geräuchertem Lachs mit Goldrübe
Gabelroller & Teufelroller
2 verschiedene Heringssalate
Karpfensülzchen mit Erbspüree
Zucchini- Lachsbutterröllchen
Mit Couscous und gefüllter Minipaprika
Lachs im Ganzen mit Kräutern poschiert und Aioli

Salatbuffet

Rahmgurkensalat, Vogerl- und Blattsalat, Muschelsalat,
Meeresfrüchtesalat
Hausdressing & Frenchdressing

Warmes Buffet

Suppe:

Krebsschaumsuppe mit Basilikumpofese

Hauptgerichte:

Zanderfilet mit Szegedinerkraut

Wallerroulade auf Canellinibohnen

Thunfischmedaillon mit Teriyakigemüse

Garnelenragout „provencale“

Miesmuscheltopf (mit Knoblauch, Cherrytomaten,

Weißwein und Petersilie)

Beilagen

Petersilienerdäpfel

Tomaten-Kräuterreis

Knoblauchbaguette

Gebrautes Gemüse

Vegetarisch:

Tagliatelle alla Norma

Bergkäse-Spinatknödel

Fisch gebraten:

*Gebratenes Kabeljaufilet mit Erdäpfel-Brokkoli Lasagne
und Rieslingcreme*

Dessert:

*Schokoladenvariation (Mousse, Parfait, lauwarmer
Gugelhupf, Erdbeersorbet)*

Topfenschmarrn mit Marillenröster

Aus

der Küche serviert

Euro 65,00 pro Person (ohne Getränke)