



*Kulinarisches
im*

***** Hotel Restaurant Moser-Reiter**

Wir wünschen Ihnen alles Gute im Neuen Jahr!



Heiligen Drei König Buffet am 6. Jänner 2018 von 11.30 Uhr bis 14.30 Uhr

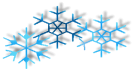
Karottencremesuppe

Chickenwings, Naturschnitzel, Spaghetti Bolognese, Gemüsestrudel,
pikant gefüllte Kotelette vom Grill, Bratkartoffeln, Reis, Speckbohnen, Salatbuffet

Kuchenbuffet

Pro Person € 10,90

Kinder von 0-5 Jahre GRATIS, Kinder von 6-14 Jahre HALBER Preis



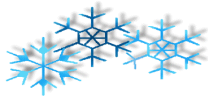
Familienbuffet am 7. Jänner 2018 von 11.30 Uhr bis 14.30 Uhr

Nudelsuppe

Faschierte Laibchen, gebackene Schweinsschnitzel, Hühnerfilet vom Grill, Kartoffelpüree, Reis,
Gemüse, Salatbuffet, Dessertbuffet

Pro Person € 10,90

Kinder von 0 bis 10 Jahre GRATIS, Kinder von 10 bis 14 Jahre HALBER Preis



Eurobuffet am 14. Jänner 2018 von 11.30 Uhr bis 14.30 Uhr

Spanischer Serranoschinken, Italienische Antipasti, Französische Zwiebelsuppe mit Käsebaguette,
Wiener Schnitzel vom Kalb, Berner Schnitzel vom Huhn, Schwäbischer Kalbsbraten, Ungarischer
Fogosch, Schwedische Fleischbällchen, Italienische Pasta aglio olio, Böhmisches Knödel, Rumänische

Fasole (Bohnen), Serbische Djavec, english baked potatoes, Salatbuffet

Angelsächsischer Plumpudding, Panna Cotta, Szomlauer Nockerl

Pro Person € 19,90

Kinder von 0 bis 5 Jahre GRATIS, Kinder von 6 bis 14 Jahre HALBER Preis

Steaks und Fisch am 21. Jänner 2018 von 11.30 Uhr bis 14.30 Uhr

Zart rosa Roastbeef vom heimischen Weideochsen

Bouillabaisse mit Fisch und Meeresfrüchten

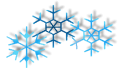
Huftsteaks vom Weideochsen, Schweinsfiletsteak in rosa Pfeffersauce, Straußensteak,
Hühnerbruststeak, Scampis süß sauer, Zanderfilet in Kürbis-Erdäpfelkruste, Kabeljau,

Wildreisrisotto, Steak fritten, Speckbohnen, Knoflbaguette, Salate, Dipsaucen

Salzburger Nockerl

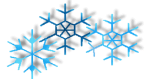
Pro Person € 22,90

Kinder von 0 bis 5 Jahre GRATIS, Kinder von 6 bis 14 Jahre HALBER Preis



Familienbuffet für alle Hühnerfans am 28. Jänner 2018 von 11.30 Uhr bis 14.30 Uhr
 Frittatensuppe, Backhenderl, Brathenderl, Gebackene Hühnerleber, Pommes frites, Reis, Salatbuffet
 Dessertbuffet

Pro Person € 10,90
 Kinder von 0 bis 14 Jahre GRATIS



Bratlbuffet am 4. Februar 2018 von 11.30 Uhr bis 14.30 Uhr

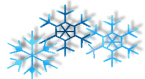
Einmachsuppe mit Knöderl
 Schweinsbraten, Surbraten, Burgunder Rindsbraten, Putenbraten,
 Faschierter Braten, zweierlei Knödel, Speckkraut, Rotkraut, Basmatireis, Salatbuffet
 Mohr im Hemd

Pro Person € 15,90
 Kinder von 0 bis 5 Jahre GRATIS, Kinder von 6 bis 14 Jahre HALBER Preis

Schnitzelbuffet am 11. Februar 2018 von 11.30 Uhr bis 14.30 Uhr

Prosciutto mit Melone, Oliven & Gressini, Nudelsuppe, Knoflsuppe mit Croutons,
 Wiener Schnitzel vom Schwein, Pariser vom Huhn, Znaimer Rindsschnitzel,
 Wildschweinschnitzel mit Pilzen, Hawaiischnitzel von der Pute, Leberschnitzel im Zweigeltsaftl,
 Fischschnitzel in Cornflakespanier, Kräutererdäpfel, Butterreis, Pommes frites, Salatbuffet
 Kardinalschnitte

Pro Person € 15,90
 Kinder von 0 bis 5 Jahre GRATIS, Kinder von 6 bis 14 Jahre HALBER Preis



**Traditionelles Heringsschmausbuffet am 14. Februar 2018
 von 18.00 Uhr bis 22 Uhr**

Vorspeisen: 2erlei Heringssalat mit Rahm & grünen Apfel und Hamburger Art mit roten Rüben,
 tropische Seezungenterrine, Shrimpscocktail mit Avocado & Ananas, Räucherlachscarpaccio in
 Himbeeressig und Walnussöl, Russische Eier mit Räucherforellenfarce & Kaviar auf französischem
 Salat, klare Fischbouillon mit Hechtnockerl, Pannonische Fischsuppe

Hauptspeisen: Heilbutt und Steinbutt im Ganzen, Zander serbische Art,
 Gebackene Seelachsfilet in Sesampanade, Goldbrassenfilet auf Limettensauce,
 Calamari in der Currysauce, Asiatische Garnelenpfanne, Muscheln im Weinsud,
 Petersilerdäpfel, Wildreismix, Ratatouille, Salatbuffet

Dessert: 2erlei Schokomus: Nougat und Schokobanane mit Rumbeeren & Marillen,
 Schwarzwälder Kirschnitte, Internationale Käseplatte mit Trauben und Nüssen

Pro Person € 24,-
 Zusätzlich werden ganztägig Fischspezialitäten serviert

Hausmannskost am Sonntag 18. Februar 2018 von 11.30 Uhr bis 14.30 Uhr

Hausgemachte Sulz, Geflügelleberknödelsuppe, Steirische Klachlsuppe
 Surschnitzel, ofenfrisches Brat, gekochtes Rindfleisch mit Semmelkren, Reisfleisch, Krautfleckerl,
 Hirschbeuschel, gebackene Leber, Zwiebelrostbraten, Braterdäpfel, Dillfisolen, Erdäpfelknödel,
 Speckkraut, Salatbuffet; Buchteln mit Vanillesauce, Mascarpone Mohnmouse

Pro Person € 16,90
 Kinder von 0 bis 5 Jahre GRATIS, Kinder von 6 bis 14 Jahre HALBER Preis



Wir ersuchen um Tischreservierung unter:

Tel. 02757 / 2448 oder Mobil 0664 / 231 86 52

Familie Reiter und das gesamte Team freuen sich auf Ihren Besuch!

Veranstaltungstipp: Faschingsumzug 13. Februar; Start um 14.00 Uhr beim Feuerwehrhaus