

## **„BÖCK“-Buffet ab 15 Pers.**

Wir richten für Sie gemischte Platten mit Kümmelbraten und Schopfbraten, Wienerschnitzel (v. Schwein), Broccolistrudel, dazu passende Beilagen wie: Sauerkraut, Knödel, div. Saucen und gemischter Salat.  
Preis p. P. € 12,50

## **„HAUSBUFFET“ ab 20 Pers.**

Als Vorspeise servieren wir Ihnen unsere hausgemachten Aufstriche und ofenfrisches Gebäck. Am Buffet richten wir für Sie: Schopf- und Kümmelbraten, Wienerschnitzel (v. Schwein), Putenschnitzel, sowie Blunzengröstl und Fleischknödel. Dazu servieren wir Ihnen Beilagen wie: Sauerkraut, Knödel, und Kartoffeln, sowie verschiedene Salate. Preis p. P. € 14,50

## **„WINZERBUFFET“ ab 20 Pers.**

Als Vorspeise servieren wir Ihnen zuerst hausgemachte Aufstriche, Schinken-Röllchen (gef m. Frischkäse), Haussülzchen mit Balsamico-essig auf Wunsch auch gerne mit echtem steirischem Kürbiskernöl auf Blattsalat. Am Büffet bereiten wir für Sie Kümmelbraten, Schopfbraten, Wienerschnitzel (v. Schwein) Putenschnitzel, Fleischknödel, Hühnerleber geb. mit köstlicher Knoblauchsauce, Broccolistrudel mit Schnittlauchsauce à la Küchenchef. Als Beilagen servieren wir Ihnen: Sauerkraut, Knödel, Linsen, Gemüse, Pommes, Bratkartoffeln. Dazu richten wir für Sie ebenfalls ein köstliches Salat-Buffet. Preis p. P. € 16,20

## **„SCHMANKERLBUFFET“**

ab 20 Pers.

Zum Gustieren:

Bei jedem Ausstecken kommt eine neue Speisekarte auf den Tisch, die „saisonelle Schmankerl“ bietet. So garantieren wir unseren Gästen, das für Sie beste Qualität verarbeitet wird, wie z.B.: im Jän./Feb. „Fischtage“, im März „Frühlingshaftes“, April/Mai „Spargelzeit“, im Juni „Grillspezialitäten“, im Okt. „Wild & Pilz“, im Nov. „Ganslessen“ und im Dez. „Weihnachts-schmankerl“.

Zum Schmankerlbuffet:  
Wir servieren Ihnen im Schmankerlbuffet, alles was Ihnen das Winzerbuffet bietet, plus die „Saisonelle Schmanlkerlspeisekarte“.

Lassen Sie sich überraschen. Preis p. P. € 22,50

## **„KELLERMEISTERBUFFET“**

ab 20 Pers.

Für einen genussvollen Abend!!!  
Unsere Familie bearbeitet seit 1820 die eigenen Weinberge, die in den Toplagen Österreichs liegen. Fleiß und liebevolle Pflege, sowie größte Sorgfalt bei der Verarbeitung garantieren Qualitätsweine die höchsten Ansprüchen gerecht werden. An diesem genussvollen Abend servieren wir Ihnen zum „Schmankerlbuffet“ so viel, Grüner Veltliner, Zierfandler und Bl. Portugieser, wie Sie trinken können, selbstverständlich auch Cola, Kräuterlimonade, Most und Sodawasser, sowie Bier.  
Preis p. P. € 28,50



## **ROTGIPFLER-BUFFET**

ab 20 Pers.

Das Kellermeisterbuffet mit ausgesuchten Qualitätsweinen wie Riesling, Chardonnay, Zweigelt und Sankt Laurent, sowie zum Dessert unsere Rotgipfler Auslese. Ein erlesener Trinkgenuss.  
Preis p. P. € 32,50

Zu allen unseren Zusammenstellungen bereiten wir Ihnen gerne ab 15 Pers. ein

## **DESSERTBUFFET**

mit Apfelstrudel und Schlag, Topfenstrudel mit Vanillesauce, Polsterzipferl, Torte der Saison, und verschiedene Palatschinkenkreationen,  
Preis p. P. € 3,50

Musikumrahmung auf Anfrage. Individuelle Buffetzusammenstellungen, sowie Menügestaltung erfüllen wir gerne.

Guten Appetit und schöne Stunden  
wünschen Ihnen  
Johann BÖCK  
und seine Mitarbeiter.