

Gasthof "Grüner Baum" (Schreinerwirt) Kipfenbergerstr. 16 - 85137 Gungolding  
 Tel.08465/1491 oder E-Mail: info@schreinerwirt.de - Web: www.schreinerwirt.de

# Menuevorschläge

## Vorspeisen

	Preis in €	Mengeneinheit
<b>Spanischer Serranoschinken</b> auf Honigmelonenschiffchen	2.20	Stück
<b>Italienischer Parmaschinken</b> auf Honigmelonenschiffchen	2.40	Stück
<b>Südtiroler Rohschinken</b> auf Honigmelonenschiffchen	2.00	Stück
<b>Forellenfilet geräuchert</b> , dazu Sahne-Meerretich	3.00	Stück
<b>Antipasti</b> auf Buffetplatte serviert	2.80	Portion
<b>Tomaten-Mozzarella Spieße</b> mit Balsamico - auf Buffetplatte serviert	0.70	Stück
<b>Tomaten mit Mozzarella</b> - mariniert mit Balsamico Essig - in einer Salatschale serviert	2.00	Portion
<b>Bruschetta</b>	1.20	Stück
<b>Frutti di Mare</b> auf Buffetplatte serviert	3.20	Portion
<b>Pesto</b> mit Ciabata	1.20	Person
<b>Fingerfood</b>		
<b>Brie-Ecken</b> , dazu Wildpreiselbeeren	0.95	Stück
<b>Mini-Frühlingsröllchen</b> , dazu Sauce süß-sauer	0.65	Stück
<b>Chicken-Nuggets</b> , dazu Sauce süß-sauer	0.75	Stück
<b>Hähnchenschenkel gegrillt</b> , dazu Sauce süß-sauer	1.45	Stück
<b>Partyfleischpflanzerl</b>	1.25	Stück
<b>Partyschnitzel "Wiener Art"</b> (vom Schwein oder von der Pute)	5.50	Stück
<b>Spareribs - ofenfrisch</b> (ca. 500 Gramm), dazu Sauce süß-sauer und Weißbrot	8.80	Portion

## Hauptgerichte - vom Schwein

<b>Fränkisches Schäufele</b> in Malzbiersauce, dazu Karoffelknödel	9.00	Portion
<b>Bay.Bierbrat'l (mit röscher Kruste)</b> in Dunkelbiersauce, dazu Kartoffelknödel	8.40	Portion
<b>Schweinefilet in Champignonrahmsauce</b> , dazu Eierspätzle	10.60	Portion
<b>Schweinefilet in Pfefferrahmsauce</b> , dazu Kartoffel-Röstitaler	10.60	Portion
<b>Schweinefilet in Pfifferlingrahmsauce</b> , dazu Kartoffelgratin	12.00	Portion
<b>Schweinefil. im Speckmantel gebraten</b> in Champignonrahmsauce,dazu Eierspätzle	12.00	Portion
<b>Spareribs - ofenfrisch</b> (ca. 500 Gramm), dazu Sauce süß-sauer und Weißbrot	8.00	Portion
<b>Schweinebraten - ofenfrisch</b> in würziger Sauce,mit Kümmel gewürzt,dazu Kartoffelknödel	8.60	Portion
<b>Schnitzel "Wiener Art"</b>	6.10	Stück
<b>Cordon Bleu</b>	8.00	Stück
<b>Party-Schnitzel "Wiener Art"</b>	5.50	Stück
<b>Party-Cordon Bleu</b>	5.80	Stück
<b>Party-Schnitzel "Ital.Art"</b> (mit Tom.-Mozzarella überbacken)	5.60	Stück
<b>Bayerischer Surbraten</b> in herzhafter Sauce	8.90	Portion
<b>Fleischspieß - gebraten</b> ca. 230 Gramm in würziger Sauce, dazu Djuvec Reis	6.90	Stück

Gasthof "Grüner Baum" (Schreinerwirt) Kipfenbergerstr. 16 - 85137 Gungolding

Tel.08465/1491 oder E-Mail: info@schreinerwirt.de - Web: www.schreinerwirt.de

## Hauptgerichte - mit gemischten Fleischsorten

Preis in € Mengeneinheit

<b>Gemischter Braten</b> (Kalb- und Schweinebraten) in würziger Rahmsauce, dazu Kartoffelknödel	9.80 Portion
<b>Gemischte Filetspitzen</b> (Schweine- Puten- u. Rindfleisch vom Roastbeefstück ), dazu Kartoffel-	11.00 Portion
<b>Gemischte Filets</b> (Schweine-, Puten- und Rindfleisch vom Roastbeefstück ), dazu Kartoffelgratin	11.40 Portion
<b>Fleischpflanzerl</b>	2.20 Portion
<b>Gulascheintopf</b> (mit Rind- und Schweinefleisch), dazu Nudeln	7.00 Portion
<b>Chili con Carne</b> (mit Rind- und Schweinefleisch - nur mit Rind = 0,60 € Aufpreis), dazu Weißbrot	5.00 Portion
<b>Gemüse Eintopf</b> (mit Rind- und Schweinefleisch)	4.80 Portion

## Hauptgerichte - vom Kalb

<b>Geschmorte Kalbsschulter</b> in herzhafter Rahmsauce mit Kartoffelknödel und Eierspätzle	10.80 Portion
<b>Züricher Rahmgeschnetzeltes</b> in Champignonrahmsauce, dazu Kartoffel-Röstitaler	10.40 Portion
<b>Kalbsbrust gefüllt</b> , in würziger Sauce, dazu Eierspätzle - nur möglich mit Ausgabeservice	12.00 Portion
<b>Party-Saltimbocca alla romana</b> -(Kalbslende) m.Parmaschinken u.Salbeiblatt, dazu Rosmarinkartoff.	7.80 Stück

## Hauptgerichte - vom Rind

<b>Zwiebelrostbraten</b> (vom Roastbeef) in delikater Sauce, dazu Bratkartoffeln	14.20 Portion
<b>Gulascheintopf</b> (mit Rindfleisch), dazu Nudeln	7.00 Portion
<b>Sauerbraten</b> in herzhafter Sauce, dazu Semmelknödel	11.10 Portion
<b>Boef la Motte</b> (geschmorte Rinderkeule in Rotweinsauce) dazu Semmel- oder Kartoffelknödel	11.60 Portion
<b>Rinderbraten - ofenfrisch</b> in herzhafter Sauce, dazu Semmelknödel	10.80 Portion
<b>Altmühltaler Jägerbraten</b> in würziger Waldpilzsauce, dazu Kartoffelgratin	11.40 Portion
<b>Chili con Carne</b> , dazu Weißbrot	5.60 Portion

## Hauptgerichte - vom Geflügel

<b>Geschnetzeltes Putenfilet</b> in Champignonrahmsauce, dazu Kartoffel-Röstitaler oder Reis	9.80 Portion
<b>Entenbrust</b> - im Ofen geschmort, dazu Kartoffelknödel u.Apfelblaukraut	12.00 Portion
<b>Gänsebrust</b> - im Ofen geschmort, dazu Kartoffelknödel u. Apfelblaukraut	13.00 Portion
<b>Chicken-Nuggets</b> , dazu Sauce süß-sauer	0.80 Stück
<b>Hähnchenschenkel gegrillt</b> , dazu Sauce süß-sauer	1.50 Stück

Gasthof "Grüner Baum" (Schreinerwirt) Kipfenbergerstr. 16 - 85137 Gungolding

Tel.08465/1491 oder E-Mail: [info@schreinerwirt.de](mailto:info@schreinerwirt.de) - Web: [www.schreinerwirt.de](http://www.schreinerwirt.de)

Seite 3

## Hauptgerichte - vom Wild

Preis in € Mengeneinheit

(unser Wildfleisch stammt ausschließlich von Wild aus den umliegenden Jagdgebieten)

<b>Rehbraten</b> in Schwammerlsauce mit Preiselbeerbirne, dazu Kartoffelknödel u. Apfelblaukraut	13.00 Portion
<b>Hirschkalbsbraten</b> in Wacholderrahmsauce mit Preiselbeeren, dazu Semmelknödel u. Apfelblaukraut	13.00 Portion
<b>Wildragout</b> in würziger Waldpilzsauce mit Preiselbeerbirne, dazu Kartoffelgratin u. Eierspätzle	11.00 Portion

## Hauptgerichte - vom Fisch

<b>Lachsfilet in Zitronen-Dillsauce, dazu Wildreis</b>	12.00 Portion
<b>Zanderfilet</b>	13.00 Portion

## Vegetarisch

<b>Gemüsegratin</b>	6.80 Portion
<b>Käsespätzle, dazu Röstzwiebel</b>	7.00 Portion
<b>Butter-Gemüse</b>	4.90 Portion
<b>Mediterranes Gemüse</b>	5.90 Portion
<b>Brie-Ecken mit Wildpreiselbeeren</b>	0.95 Stück
<b>Mini Frühlingsröllchen</b> mit Sauce süß-sauer	0.65 Stück
<b>Großes Party-Baguette</b> mit Tomaten-Mozzarella auf Salat belegt	23.80 Stück

## Schnitzelvariationen

<b>Schnitzel "Wiener Art</b> (vom Schwein oder von der Pute)	7.80 Stück
<b>Partyschnitzel "Wiener Art"</b> (vom Schwein oder von der Pute)	5.50 Stück
<b>Cordon Bleu</b> (von Schwein oder von der Pute)	8.60 Stück
<b>Party-Cordon bleu</b> (vom Schwein oder von der Pute)	5.80 Stück
<b>Parytschnitzel "Italienische Art"</b> (vom Schwein) mit Tomaten-Mozzarella überbacken	5.60 Stück
<b>Wiener Schnitzel</b> (vom Kalb)	10.90 Stück
<b>Party - Wiener Schnitzel</b> (vom Kalb)	5.80 Stück

**Gasthof "Grüner Baum" (Schreinerwirt) Kipfenbergerstr. 16 - 85137 Gungolding**

Tel.08465/1491 oder E-Mail: [info@schreinerwirt.de](mailto:info@schreinerwirt.de) - Web: [www.schreinerwirt.de](http://www.schreinerwirt.de)

## Kalte Platten oder Snacks

	<b>Preis in €</b>	<b>Mengeneinheit</b>
<b>Butterbreze</b>	1.80	Stück
<b>Kanapees</b> mit Aufschnittwurst, Koch- o. Rohschinken oder Käse belegt	2.50	Stück
<b>Kanapees</b> mit Räucherlachs o. geräucherten Forellenfilets belegt, dazu Kapern u. Zwiebelringe	2.80	Stück
<b>Riesen-Partybreze</b> (ca 70x50cm) mit Butter, Roh-u. Wacholderkochschinken o. verschied.Käsesorten auf Salat belegt	58.80	Stück
<b>Großes Party-Baguette</b> mit Butter bestrichen und mit Roh- u. Wacholderkochschinken auf Salat belegt	24.80	Stück
<b>Großes Party-Baguette</b> mit Tomaten-Mozzarella auf Salat belegt	23.00	Stück
<b>Großes Party Baguette</b> mit Butter bestrichen und mit Käse und Schinken auf Salat belegt	23.40	Stück
<b>Belegte Brötchen</b>	1.80	Stück
<b>Beilagen nach Wahl</b>		
(Es sind maximal 4 Beilagen bei einer Lieferung möglich)		
<b>kleine Kartoffel- oder Semmelknödel</b>	1.30	Stück
<b>Apfelblaukraut</b>	1.50	Portion
<b>Sauerkraut mit Speckwürfel</b>	1.30	Portion
<b>Butter-Gemüse</b>	1.50	Portion
<b>Mediterranes Gemüse</b> (mit Zucchini, Auberginen, Paprika und Champignons)	1.70	Portion
<b>Jäger-Gemüse</b> (Gemüse mit Kartoffelwürfel und Pfifferlinge)	1.70	Portion
<b>Speck-Bohnen</b>	1.50	Portion
<b>Eierspätzle</b>	1.50	Portion
<b>Wildreis</b>	1.50	Portion
<b>Djuvec Reis</b>	1.70	Portion
<b>Kartoffelgratin</b>	1.70	Portion
<b>Gemüsegratin</b>	1.80	Portion
<b>Bratkartoffeln mit Speck</b>	1.70	Portion
<b>Pommes frites</b> (eingeschränkt verwendbar - nur , wenn sofort nach Anlieferung verzehrt wird)	1.30	Portion
<b>Kartoffelkroketten</b> (eingeschränkt verwendbar- nur, wenn nach Anlieferung sofort verzehrt wird)	1.50	Portion
<b>Röstitaler (3 Stück je Portion)</b>	1.50	Portion
<b>Rosmarienkartoffel</b>	1.50	Portion
<b>Kartoffelsalat (hausgemacht)</b>	1.50	Portion
<b>Country Potatoes</b>	1.50	Portion
<b>Suppen</b>		
<b>Hausgemachte Leberknödelsuppe (= 2 Leberknödel)</b>	3.40	Portion
<b>Hausgemachte Gulaschsuppe (ohne Brot)</b> mit Schwein u. Rindfl.-nur Rind=0,50€ Aufpreis	3.90	Portion
<b>Hausgemachte Erbsensuppe mit Fleischeinlage</b>	3.90	Portion
<b>Großmutter's Kartoffelsuppe</b>	3.90	Portion

**Gasthof "Grüner Baum" (Schreinerwirt) Kipfenbergerstr. 16 - 85137 Gungolding**

Tel.08465/1491 oder E-Mail: [info@schreinerwirt.de](mailto:info@schreinerwirt.de) - Web: [www.schreinerwirt.de](http://www.schreinerwirt.de)

## Salate nach Wahl

Preis in € Mengeneinheit

### Salatbuffet

bunte Blattsalate	1.50 Person
Hausgemachter Kartoffelsalat	1.50 Person
Speck-Krautsalat	1.50 Person
Gurkensalat	1.50 Person
Tomatensalat	1.50 Person
Paprikasalat	1.50 Person
Karottensalat (roh oder gedämpft)	1.50 Person
Bohnensalat	1.50 Person
Blumenkohlsalat	1.50 Person
Waldorfsalat	1.90 Person
Nudelsalat	1.70 Person
Hirtensalat (mit Schafskäse)	1.90 Person
Gemischter Salat mit Balsamico Dressing	1.00 Person

## Salat-Dressing

**Joghurt Dressing** (in Glaskaraffe) - der Preis ist in den oben gelb markierten Salaten bereits enthalten

**Essig-Öl Dressing** (in Glaskaraffe) - der Preis ist in den oben gelb markierten Salaten bereits enthalten

**Balsamico Dressing** (in Glaskaraffe) - der Preis ist in den oben gelb markierten Salaten bereits enthalten

## Desserts

**Dessertbuffet - (ab 30 Personen)** mit maximal 3 Sorten der nachstehend aufgeführten Desserts

<b>Creme Duett</b> (Bay. Creme und Mousse au Chocolat auf roter Grütze) im Glas serviert	3.90 Glas
<b>Frischer Obstsalat</b> (im Sektglas serviert)	2.20 Glas
<b>Himbeercreme</b> (im Glas serviert)	3.60 Glas
<b>Tiramisu</b> (im Glas serviert)	3.90 Glas
<b>Pana Cotta</b> (im Glas serviert)	3.60 Glas
<b>Vanilleeis mit heißen Himbeeren</b>	4.90 Portion
<b>Warme Apfelzitringle</b> (zusätzl. mit 1 Kugel Vanilleeis 1,00 € zum nachstehend aufgeführten Preis)	4.20 Portion
<b>Warmer Apfelstrudel</b> (zusätzl. mit 1 Kugel Vanilleeis 1,00 € zum nachstehend aufgeführten Preis)	4.60 Portion
<b>Spieße</b>	
Spieß mit Tomaten-Mozzarella, dazu Balsamico	0.80 Stück
Spieß mit Südtiroler Roschinken und Honigmelonenstückchen	0.90 Stück
Spieß mit Zucchini und Paprika, sowie grüne Oliven	0.80 Stück
Spieß mit Auberginen, Zucchini, , sowie Oliven	0.80 Stück
Spieß mit Käsestücken, dazu rote und grüne Weintrauben	0.90 Stück

**Gasthof "Grüner Baum" (Schreinerwirt) Kipfenbergerstr. 16 - 85137 Gungolding**

Tel.08465/1491 oder E-Mail: [info@schreinerwirt.de](mailto:info@schreinerwirt.de) - Web: [www.schreinerwirt.de](http://www.schreinerwirt.de)

## Brotzeiten

**Preis in € Mengeneinheit**

(bei den mit \* gekennzeichneten kalten Platten sind außerdem mit dabei: Essiggurken, Sahne-Meerrettich, Buffetbutter u.verschied.Brotspzialitäten)

<b>Bayerischer Wurstsalat</b> (ohne Brot)	4.80 Person
<b>Schweizer Wurstsalat</b> (ohne Brot)	5.00 Person
<b>1 Paar Weißwürste mit Breze</b>	4.40 Paar
<b>1 Paar Wiener mit Brot</b>	3.20 Paar
<b>Warmer Leberkäse )rot) ohne Brot</b>	4.60 Portion
<b>Hausmacherplatte</b> - mit verschiedenen regionalen Spezialitäten *	8.00 Person
<b>Käseplatte</b> - mit verschiedenen internationalen Käsesorten *	9.00 Person
<b>Schinkenplatte</b> - mit Südtiroler Rohschinken und Wacholderkochschinken *	9.00 Person
<b>Fischplatte</b> (mit Räucherlachs und geräucherten Forellenfilets) *	10.00 Person
<b>O´bzdaplatte</b> (hausgemacht) *	7.80 Person

## Italienische Vorspeisen

<b>Prosciutto e Melone</b> (Parmaschinken auf Honigmelonenschiffchen)	2.60 Stück
<b>Bruschetta</b>	1.30 Stück
<b>Antipasti</b> auf Buffetplatte serviert	2.90 Portion
<b>Tomaten-Mozzarella Spieße</b> mit Balsamico - auf Buffetplatte serviert	0.80 Stück
<b>Frutti di Mare</b>	3.40 Portion
<b>Pesto mit Ciabata</b>	1.40 Person
<b>Pizza</b>	
<b>Pizza - Margherita</b> (Tomaten & Mozzarella)	5.90 Stück
<b>Pizza - Funghi</b> (mit frischen Champignons)	7.00 Stück
<b>Pizza - Salame</b> (mit Salami)	6.90 Stück
<b>Pizza - Prosciutto</b> (mit Schniken)	6.90 Stück
<b>Pizza -Tonno e cipolle</b> (Thunfisch & Zwiebel)	7.40 Stück

## Italienische Nudelgerichte

<b>Pasta - Tagliatella</b>	5.80 Portion
<b>Pasta - Rigatoni</b>	5.80 Portion
<b>Penne Rigate</b>	5.80 Portion
<b>Saucenauswahl</b> - Bolognese - Pilz-Sahnesauce - Lachs-Dillsauce*	
<b>Lasagne</b> mit gemischten Hackfleisch(mit Rind und Schwein nur Rind = 1,00 € Aufpreis))	6.00 Portion

(bei der mit einem \* gekennzeichneten Lachs Dillsauce muß ein Aupreis von 1,20 € zu den o.a. Pasta Preisen hinzugerechnet werden)

## Italienische Desserts

<b>Tiramisu</b> (im Glas serviert)	3.90 Glas
<b>Pana Cotta</b> (im Glas serviert)	3.60 Glas

**Gasthof "Grüner Baum" (Schreinerwirt) Kipfenbergerstr. 16 - 85137 Gungolding**

Tel.08465/1491 oder E-Mail: [info@schreinerwirt.de](mailto:info@schreinerwirt.de) - Web: [www.schreinerwirt.de](http://www.schreinerwirt.de)

## Begrüßungs-Häppchen

	Preis in €	Mengeneinheit
<b>Buffetplatte</b> - belegt mit Hausmacher Leberwurst Häppchen	20.00	Buffetplatte
<b>Buffetplatte</b> - belegt mit hausgemachten Obatzda Häppchen	20.40	Buffetplatte
<b>Buffetplatte</b> - belegt mit Schnittlauchhäppchen	18.80	Buffetplatte
<b>Buffetplatte</b> - belegt mit Griebenschmalzhäppchen	19.40	Buffetplatte
<b>Hochzeit Weißwurstessen mit Ausgabe</b>		
<b>Essen</b> - Paar frische Weißwürste Breze oder Semmel und süßen Senf	4.40	Paar
<b>Essen</b> - Paar Wiener mit Breze oder Semmel und mittelscharfen Senf	3.20	Paar
<b>Getränke</b> - auf Nachfrage (zum aktuellen Tagespreis)		

## Reinigungskosten für ungereinigtes Geschirr

<b>Speiseteller</b>	0.30	Stück
<b>Speisemesser</b>	0.10	Stück
<b>Speisegabeln</b>	0.10	Stück
<b>Salatteller bzw. Dessertteller</b>	0.25	Stück
<b>Suppenteller</b>	0.30	Stück
<b>Kaffeetassen mit Unterteller</b>	0.30	Stück
<b>Kaffee- bzw. Dessertlöffel</b>	0.10	Stück
<b>Kuchen- bzw. Dessertgabel</b>	0.10	Stück
<b>Thermobehälter (Normalgröße)</b>	4.80	Stück
<b>Thermo-Stapelbehälter</b>	5.80	Stück
<b>Chafing Dish</b>	3.80	Stück
<b>Vorlegebesteck</b>	0.00	Stück
<b>Salatschüssel reinigen</b>	1.00	Stück

Mindestbestellwert = ab 15 Personen bzw. 150 € Auftragswert

Das Leihinventar ist spätestens 2 Tage nach Catering-Erhalt zurückzugeben!

Vorgenannte Preise sind Bruttopreise

Das Geschirr wird kostenlos zur Verfügung gestellt - für Bruch bzw. fehlendes Geschirr = Ersatz zu leisten!

Kosten für ungereinigtes Leihinventar werden in Rechnung gestellt!

Rückgabe von gereinigtem Leihinventar wird nur akzeptiert, wenn das Leihinventar im gleichen Zustand zurückgegeben wird, wie es angelief. wurde

Die vorstehend aufgeführten Preise sind freibleibend











|

|