

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
Spanischer Serranoschinken auf Honigmelonenschiffchen	2,40	Stück
Italienischer Parmaschinken auf Honigmelonenschiffchen	2,70	Stück
Südtiroler Rohschinken auf Honigmelonenschiffchen	2,20	Stück
Forellenfilet geräuchert , dazu Sahne-Meerretich	3,00	Stück
Antipasti auf Buffetplatte serviert	2,80	Portion
Tomaten-Mozzarella Spieße mit Balsamico - auf Buffetplatte serviert	0,75	Stück
Tomaten mit Mozzarella - mariniert mit Balsamico Essig - in einer Salatplatte serviert	2,20	Portion
Bruschetta	1,50	Stück
Frutti di Mare auf Buffetplatte serviert	3,40	Portion
Pesto mit Ciabata	1,40	Person

Fingerfood

Brie-Ecken , dazu Wildpreiselbeeren	0,95	Stück
Mini-Frühlingsröllchen , dazu Sauce süß-sauer	0,65	Stück
Chicken-Nuggets , dazu Sauce süß-sauer	0,85	Stück
Hähnchenschenkel gegrillt , dazu Sauce süß-sauer	1,70	Stück
Partyfleischpflanzerl	1,25	Stück
Partyschnitzel "Wiener Art" (vom Schwein oder von der Pute)	5,50	Stück
Spareribs - offenfrisch (ca. 500 Gramm), dazu Sauce süß-sauer und Weißbrot	9,60	Portion

Hauptgerichte - vom Schwein

Fränkisches Schäufele in Malzbiersauce, dazu Karoffelknödel	10,40	Portion
Bay.Bierbratli (mit röscher Kruste) in Dunkelbiersauce, dazu Kartoffelknödel	10,00	Portion
Schweinefilet in Champignonrahmsauce , dazu Eierspätzle	11,60	Portion
Schweinefilet in Pfefferrahmsauce , dazu Kartoffel-Röstitaler	11,60	Portion
Schweinefilet in Pfifferlingrahmsauce , dazu Kartoffelgratin	13,60	Portion
Schweinefil. im Speckmantel gebraten in Champignonrahmsauce, dazu Eierspätzle	13,20	Portion
Spareribs - offenfrisch (ca. 500 Gramm), dazu Sauce süß-sauer und Weißbrot	9,60	Portion
Schweinebraten - offenfrisch in würziger Sauce, mit Kümmel gewürzt, dazu Kartoffelknödel	9,50	Portion
Schnitzel "Wiener Art"	9,20	Stück
Cordon Bleu	10,50	Stück
Party-Schnitzel "Wiener Art"	5,50	Stück
Party-Cordon Bleu	5,80	Stück
Party-Schnitzel "Ital.Art" (mit Tom.-Mozzarella überbacken)	5,60	Stück
Bayerischer Surbraten in herzhafter Sauce	9,40	Portion
Fleischspieß - gebraten ca. 230 Gramm in würziger Sauce, dazu Djuvec Reis	9,60	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

Gemischter Braten (Kalb- und Schweinebraten) in würziger Rahmsauce, dazu Kartoffelknödel	11,60 Portion
Gemischte Filetspitzen (Schweine- Puten- u. Rindfleisch vom Roastbeefstück), dazu Kartoffel-Ri	13,80 Portion
Gemischte Filets (Schweine-, Puten- und Rindfleisch vom Roastbeefstück), dazu Kartoffelgratin	13,80 Portion
Fleischpflanzerl	2,80 Portion
Gulascheintopf (mit Rind- und Schweinefleisch), dazu Nudeln	8,50 Portion
Chili con Carne (mit Rind- und Schweinefleisch - nur mit Rind = 1,00 € Aufpreis), dazu Weißbrot	7,40 Portion
Gemüseintopf (mit Rind- und Schweinefleisch)	6,80 Portion

Hauptgerichte - vom Kalb

Geschmorte Kalbsschulter in herzhafter Rahmsauce mit Kartoffelknödel und Eierspätzle	12,00 Portion
Züricher Rahmgeschnetzeltes in Champignonrahmsauce, dazu Kartoffel-Röstitaler	11,80 Portion
Party-Saltimbocca alla romana-(Kalbslende) m.Parmaschinken u.Salbeiblatt, dazu F	8,00 Stück

Hauptgerichte - vom Rind

Zwiebelrostbraten (vom Roastbeef) in delikater Sauce, dazu Bratkartoffeln	17,80 Portion
Gulascheintopf (mit Rindfleisch), dazu Nudeln	9,80 Portion
Sauerbraten in herzhafter Sauce, dazu Semmelknödel	12,00 Portion
Boef la Motte (geschmorte Rinderkeule in Rotweinsauce) dazu Semmel- oder Kartoffelknödel	12,60 Portion
Rinderbraten - ofenfrisch in herzhafter Sauce, dazu Semmelknödel	12,00 Portion
Altmühltaler Jägerbraten in würziger Waldpilzsauce, dazu Kartoffelgratin	12,80 Portion
Chili con Carne , dazu Weißbrot	8,40 Portion

Hauptgerichte - vom Geflügel

Geschnetzeltes Putenfilet in Champignonrahmsauce, dazu Kartoffel-Röstitaler oder Reis	9,80 Portion
Entenbrust - im Ofen geschmort, dazu Kartoffelknödel u. Apfelblaukraut	14,20 Portion
Gänsebrust - im Ofen geschmort, dazu Kartoffelknödel u. Apfelblaukraut	14,80 Portion
Chicken-Nuggets , dazu Sauce süß-sauer	0,85 Stück
Hähnchenschenkel gegrillt , dazu Sauce süß-sauer	1,70 Stück

Hauptgerichte - vom Wild

	Preis in €	Mengeinheit
(unser Wildfleisch stammt ausschließlich von Wild aus den umliegenden Jagdgebieten)		
Rehbraten in Schwammerlsauce mit Preiselbeerbirne, dazu Kartoffelknödel u. Apfelblaukraut	15,00	Portion
Hirschkalbsbraten in Wacholderrahmsauce mit Preiselbeeren, dazu Semmelknödel u. Apfelblaukraut	14,80	Portion
Wildragout mit Preiselbeerbirne, dazu Kartoffelgratin u. Eierspätzle	11,80	Portion

Hauptgerichte - vom Fisch

Lachsfilet in Zitronen-Dillsauce, dazu Wildreis	14,80	Portion
Zanderfilet	15,50	Portion

Vegetarisch

Gemüselasagne	8,80	Portion
Gemüsegratin	8,50	Portion
Käsespätzle , dazu Röstzwiebel	8,00	Portion
Butter-Gemüse	6,60	Portion
Mediterranes Gemüse	7,60	Portion
Brie-Ecken mit Wildpreiselbeeren	0,95	Stück
Mini Frühlingsröllchen mit Sauce süß-sauer	0,65	Stück
Großes Party-Baguette mit Tomaten-Mozzarella auf Salat belegt	26,80	Stück

Schnitzelvariationen

Schnitzel "Wiener Art (vom Schwein oder von der Pute)	9,20	Stück
Partyschnitzel "Wiener Art" (vom Schwein oder von der Pute)	5,50	Stück
Cordon Bleu (von Schwein oder von der Pute)	10,50	Stück
Party-Cordon bleu (vom Schwein oder von der Pute)	5,80	Stück
Partyschnitzel "Italienische Art" (vom Schwein) mit Tomaten-Mozzarella überbacken	5,60	Stück
Wiener Schnitzel (vom Kalb)	13,20	Stück
Party - Wiener Schnitzel (vom Kalb)	6,60	Stück

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

Kalte Platten oder Snacks

	Preis in €	Mengeinheit
Butterbreze	1,80	Stück
Kanapees mit Aufschnittwurst, Koch- o. Rohschinken oder Käse belegt	2,60	Stück
Kanapees mit Räucherlachs o. geräucherten Forellenfilets belegt, dazu Kapern u. Zwiebelringe	2,80	Stück
Riesen-Partybreze (ca 70x50cm) mit Butter, Roh-u. Wacholderkochschinken o. verschied.Käsesorten auf Salat belegt	67,80	Stück
Großes Party-Baguette mit Butter bestrichen und mit Roh- u.Wacholderkochschinken auf Salat belegt	27,80	Stück
Großes Party-Baguette mit Tomaten-Mozzarella auf Salat belegt	26,80	Stück
Großes Party Baguette mit Butter bestrichen und mit Käse und Schinken auf Salat belegt	27,80	Stück
Belegte Brötchen	2,30	Stück

Beilagen nach Wahl

(Es sind maximal 3 Beilagen bei einer Lieferung möglich)

kleine Kartoffel- oder Semmelknödel	1,50	Stück
Apfelblaukraut	1,50	Portion
Sauerkraut mit Speckwürfel	1,30	Portion
Butter-Gemüse	1,50	Portion
Mediterranes Gemüse (mit Zucchini, Auberginen, Paprika und Champignons)	1,70	Portion
Speck-Bohnen	1,50	Portion
Eierspätzle	1,50	Portion
Wildreis	1,50	Portion
Djuvec Reis	1,70	Portion
Kartoffelgratin	1,70	Portion
Gemüsegratin	1,80	Portion
Bratkartoffeln mit Speck	1,70	Portion
Pommes frites (eingeschränkt verwendbar - nur , wenn sofort nach Anlieferung verzehrt wird)	1,30	Portion
Kartoffelkroketten (eingeschränkt verwendbar- nur, wenn nach Anlieferung sofort verzehrt wird)	1,50	Portion
Röstitaler (3 Stück je Portion)	1,50	Portion
Rosmarienkartoffel	1,50	Portion
Kartoffelsalat (hausgemacht)	1,50	Portion
Country Potatoes	1,50	Portion

Suppen

Hausgemachte Leberknödelsuppe (= 2 Leberknödel)	4,00	Portion
Großmutter's Gemüsesuppe	3,90	Portion
Hausgemachte Erbsensuppe mit Fleischeinlage	3,90	Portion
Großmutter's Kartoffelsuppe	3,90	Portion

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

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

Salate nach Wahl

Salatbuffet

	Preis in €	Mengeinheit
bunte Blattsalate	1,70	Person
Hausgemachter Kartoffelsalat	1,70	Person
Krautsalat	1,70	Person
Gurkensalat	1,70	Person
Tomatensalat	1,70	Person
Paprikasalat	1,70	Person
Karottensalat (roh oder gedämpft)	1,70	Person
Bohnensalat	1,70	Person
Blumenkohlsalat	1,70	Person
Waldorfsalat	1,90	Person
Nudelsalat	1,70	Person
Hirtensalat (mit Schafskäse)	1,90	Person
Gemischter Salat mit Balsamico Dressing	1,50	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

Creme Duett (Bay. Creme und Mousse au Chocolat auf roter Grütze) im Glas serviert	3,90	Glas
Frischer Obstsalat (im Sektglas serviert)	2,40	Glas
Himbeercreme (im Glas serviert)	3,60	Glas
Tiramisu (im Glas serviert)	3,90	Glas
Pana Cotta (im Glas serviert)	3,60	Glas
Vanilleeis mit heißen Himbeeren	4,90	Portion
Warme Apfelzimtringe (zusätzl. mit 1 Kugel Vanilleeis 1,00 € zum nachstehend aufgeführten Preis)	4,50	Portion
Warmer Apfelstrudel (zusätzl. mit 1 Kugel Vanilleeis 1,00 € zum nachstehend aufgeführten Preis)	4,60	Portion

Spieße

Spieß mit Tomaten-Mozzarella, dazu Balsamico	0,75	Stück
Spieß mit Südtiroler Roschinken und Honigmelonenstückchen	2,00	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



2025

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

Brotzeiten

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

	Preis in €	Mengeneinheit
Bayerischer Wurstsalat (ohne Brot)	6,80	Person
Schweizer Wurstsalat (ohne Brot)	7,50	Person
1 Paar Weißwürste mit Breze	4,90	Paar
1 Paar Wiener mit Brot	3,60	Paar
Warmer Leberkäse (rot) ohne Brot	4,60	Portion
Hausmacherplatte - mit verschiedenen regionalen Spezialitäten *	8,00	Person
Käseplatte - mit verschiedenen internationalen Käsesorten *	10,00	Person
Schinkenplatte - mit Südtiroler Rohschinken und Wacholderkochschinken *	10,00	Person
Fischplatte (mit Räucherlachs und geräucherten Forellenfilets) *	12,00	Person
O´bazedaplatte (hausgemacht) *	7,80	Person

Italienische Vorspeisen

Prosciutto e Melone (Parmaschinken auf Honigmelonenschiffchen)	2,70	Stück
Bruschetta	1,50	Stück
Antipasti auf Buffetplatte serviert	2,80	Portion
Tomaten-Mozzarella Spieße mit Balsamico - auf Buffetplatte serviert	0,75	Stück
Frutti di Mare	3,40	Portion
Pesto mit Ciabata	1,40	Person

Italienische Nudelgerichte

Pasta - Tagliatella	8,80	Portion
Pasta - Rigatoni	8,80	Portion
Penne Rigate	8,80	Portion
Saucenauswahl - Bolognese - Pilz-Sahnesauce - Lachs-Dillsauce*		
Lasagne mit gemischten Hackfleisch(mit Rind und Schwein nur Rind = 1,00 € Aufpreis))	9,80	Portion

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

Italienische Desserts

Tiramisu (im Glas serviert)	3,90	Glas
Pana Cotta (im Glas serviert)	3,60	Glas



2025

Begrüßungs-Häppchen

	Preis in €	Mengeneinheit
Buffetplatte - belegt mit Hausmacher Leberwurst Häppchen	22,00	Buffetplatte
Buffetplatte - belegt mit hausgemachten Obatzda Häppchen	22,40	Buffetplatte
Buffetplatte - belegt mit Schnittlauchhäppchen	18,80	Buffetplatte
Buffetplatte - belegt mit Griebenschmalzhäppchen	19,60	Buffetplatte

Hochzeit Weißwurstessen mit Ausgabe

Essen - Paar frische Weißwürste Breze oder Semmel und süßen Senf	4,90	Paar
Essen - Paar Wiener mit Breze oder Semmel und mittelscharfen Senf	3,60	Paar
Getränke - auf Nachfrage (zum aktuellen Tagespreis)		

Reinigungskosten für ungereinigtes Geschirr

Speiseteller	0,30	Stück
Speisemesser	0,10	Stück
Speisegabeln	0,10	Stück
Salatteller bzw. Dessertteller	0,25	Stück
Suppenteller	0,30	Stück
Kaffeetassen mit Unterteller	0,30	Stück
Kaffee- bzw. Dessertlöffel	0,10	Stück
Kuchen- bzw. Dessertgabel	0,10	Stück
Thermobehälter (Normalgröße)	4,80	Stück
Thermo-Stapelbehälter	5,80	Stück
Chafing Dish	3,80	Stück
Vorlegebesteck	0,00	Stück
Salatschüssel reinigen	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 angeliefert wurde. Die vorstehend aufgeführten Preise sind freibleibend

