

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

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

Menuevorschläge

Vorspeisen

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-Meerrettich	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 gebrillt, dazu Sauce süß-sauer	1,70	Stück
Partyfleischpflanzerl	1,25	Stück
Partyschnitzel "Wiener Art" (vom Schwein oder von der Pute)	5,50	Stück
Spareribs - ofenfrisch (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.Bierbratl (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 - ofenfrisch (ca. 500 Gramm), dazu Sauce süß-sauer und Weißbrot	9,60	Portion
Schweinebraten - ofenfrisch 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-Rösti	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 Schweinfleisch - nur mit Rind = 1,00 € Aufpreis), dazu Weißbrot	7,40	Portion
Gemüseeintopf (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-Rösti	11,80	Portion
Party-Saltimbocca alla romana-(Kalbslende) m.Parmaschinken u.Salbeiblatt, dazu Rosmarinkartoff.	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
Altmühlitaler 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-Rösti 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 gebrillt , dazu Sauce süß-sauer	1,70	Stück

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

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

Seite 3

Hauptgerichte - vom Wild

Preis in € Mengeneinheit

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

Butterbreze

Kanapees mit Aufschnittwurst, Koch- o. Rohschinken oder Käse belegt

Kanapees mit Räucherlachs o. geräucherten Forellenfilets belegt, dazu Kapern u. Zwiebelringe

Riesen-Partybreze (ca 70x50cm) mit Butter, Roh- u. Wacholderkochschinken o. verschied.Käsesorten auf Salat belegt

Großes Party-Baguette mit Butter bestrichen und mit Roh- u. Wacholderkochschinken auf Salat belegt

Großes Party-Baguette mit Tomaten-Mozzarella auf Salat belegt

Großes Party Baguette mit Butter bestrichen und mit Käse und Schinken auf Salat belegt

Belegte Brötchen

Preis in € Mengeneinheit

1,80 Stück

2,60 Stück

2,80 Stück

67,80 Stück

27,80 Stück

26,80 Stück

27,80 Stück

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

Großmutters Gemüsesuppe

3,90 Portion

Hausgemachte Erbsensuppe mit Fleischeinlage

3,90 Portion

Großmutters Kartoffelsuppe

3,90 Portion



2026

Seite 5

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

Salate nach Wahl

Salatbuffet

	Preis in € Mengeneinheit
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

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

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

Brotzeiten

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

	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'bazdaplatte (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



2026

Seite 7

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

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

Begrüßungs-Häppchen

Buffetplatte - belegt mit Hausrucker Leberwurst Häppchen

Buffetplatte - belegt mit hausgemachten Obatzda Häppchen

Buffetplatte - belegt mit Schnittlauchhäppchen

Buffetplatte - belegt mit Griebenschmalzhäppchen

Hochzeit Weißwurstessen mit Ausgabe

Essen - Paar frische Weißwürste Breze oder Semmel und süßen Senf

Essen - Paar Wiener mit Breze oder Semmel und mittelscharfen Senf

Getränke - auf Nachfrage (zum aktuellen Tagespreis)

Preis in € Mengeneinheit

22,00 Buffetplatte

22,40 Buffetplatte

18,80 Buffetplatte

19,60 Buffetplatte

4,90 Paar

3,60 Paar

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-Erhält 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

|

|