

ROSENMAYER CATERING / LANGENBACH

Der TISCH

Gemeinsam genießen, plaudern und feiern. Stell Dir aus unseren Speisevorschlägen Dein Wunschmenü für den TISCH in Langenbach zusammen.

TISCH Nr. 1

Ab 10 bis maximal 22 Personen

TISCH Nr. 2

Ab 10 bis maximal 14 Personen

Neben unseren fix zusammengestellten Thementischen auf der Website kannst Du die folgenden Speisen ganz nach Deinem Geschmack kombinieren.

Rosenmayer Catering · Verena Fasching B.A. · Langenbach 1, 4391 Waldhausen im Strudengau
Telefon +43 7260 4382 · Mobil +43 676 750 67 17
dasschmeckt@rosenmayer-catering.at · rosenmayer-catering.at

Titelfoto: Bruno Brandstetter

SPEISEN ZUM SELBSTZUSAMMENSTELLEN

Ein guter Anfang

Aperitif

Mostfrizzanteoder Mostivo oder Birnencider vom Zöchlinger

Vintonic

Prosecco

Sekt

Lillet

Gedeck

Körndlcracker
verschiedene Aufstriche

Dinkel-Flammkuchen
Prosciutto | Wildkräuter

Bauernbrot
gesalzeneButter | Mühlviertler Öle

Focaccia
Olivenöl



Vorspeisen

Hirschkalbsrücken à la Roastbeef
Linsen Vinaigrette | Sauce Cumberland

Roastbeef vom Strudengauer Weiderind
SauceRemoulade

Beef Tatar
getoastetes Weißbrot

Vitello Tonnato
fein geschnittenes Kalbfleisch in Thunfisch Kapernsauce

Prosciutto
Melone – Grana

Räucherforellentatar
Roggenvollkornbrot

Räucherlachs
Krenobers & Baguette

Gratinierter Hofgoas-Camembert
Honig | Walnüsse | Blattsalate

Rauna-Carpaccio (Rote Rüben)
mit Hofgoas-Ziegenkäse und Honig-Pinienkernen

Caprese
Tomate,Mozzarella und Orangenbrot

Schinkenröllchen
gefüllt mit Gemüse & Äpfeln

Topfen-Blätterteigtaschen (gefüllt mit Gemüse und / oder Schinken)
Sauerrahm-Kräuterdip

Tafelspitzsülzchen mit Kürbiskernölvinaigrette
Blattsalate

SPEISEN ZUM SELBSTZUSAMMENSTELLEN

Wärmend & voller Vielfalt

Suppen

Klare Rindsuppe
wahlweise mit: Frittaten, Leberknödel, Grießnockerl, Schöberl, Nudeln, Kaspressknödel…)

Speck-Grießknödelsuppe

Cremesuppe

(Bärlauch, Kräuter, Spargel, Kürbis, Gemüse, Eierschwammerl, …) – je nach Saison

Rosenmayer’s Wildrahmsuppe
Obershaube | Weißbrotcroutons

Karfiol-Kokossuppe
Garnele

Mostschaumsuppe
Birnenstrudel

Maronischaumsuppe
Grissini

Mühlviertler Erdäpfel-Cremesuppe
geröstete Brotscheiben | Speckkrusteln

Strudengauer Fischsuppe
tomatisiert | Zanderfilet | Gemüse

Parmesan-Pilzsuppe
Brotcroutons

Knoblauchcremesuppe
Brotcroutons



Vegetarisch und vegan

ChanaCurry – Kichererbsen
Gemüse | Duftreis(vegan)

Cremiges Gemüse-Linsencurry
Basmatireis

Käsespätzle
würzigerBergkäse | Röstzwiebel

Gemüselasagne
saisonalesfrischesGemüse | mit Käse überbacken

Linsenlasagne

Gefüllter Paprika TEX MEX Style
mitTomaten-Paprika-Sauce(veganoder veg.)

Spinat-Spätzlepfanne
mitGemüseundChampignons

Gnocchi in Tomatensauce

Quinoalaibchen (vegan)

Spinat-Käseknödel

in Kräuter-Béchamelsauce oder Salbeibutter

Topfen-Gemüselaibchen
Dinkelflockenpanade | SauceTatar

Kürbis-Pilzpfanne
Wildreis

Kürbis-Knödel
mit Käse gefüllt | Röstzwiebelbutter

SPEISEN ZUM SELBSTZUSAMMENSTELLEN

Aus dem Ofen

Braten & Geschmortes

Bratl in der Rein
knuspriger Schweinebauch + Karree | Surschopf | Speck-Krautsalat oder Stöcklkraut | Waldviertler Knödel

Braten vom Waldviertler Hirschkalb mit Zweigelt-Wurzelsauce
Semmelknödel | Erdäpfel-Pilz-Roulade | glasiertes Gemüse | Apfelrotkraut

Rehbraten in sämiger Sauce
Kroketten | Mandelbrokkoli | Apfelrotkraut

Wildschweinbraten in Wacholdersauce
zweierleiKnödel | Röstgemüse | Apfelrotkraut

Geschmortes Schulterscherzl vom Strudengauer Weiderind
Serviettenknödel | Speckfisolen

Zwiebelrostbraten vom Strudengauer Weiderind – Beiried
Röstzwiebeln | Serviettenknödeloderhausgemachte Spätzle | glasiertes Gemüse

Feines aus dem Ofen

Braten vom Strudengauer Kalb
in Rosmarinsaft
Gemüsereis | Serviettenknödel

Involtini – italienische Kalbsrouladen gefüllt mit Prosciutto
Parmesan | Salbei | hausgemachteSpätzle

Gebratene Strudengauer Ente (ab 10 Personen)
Kohlsprossen | Erdäpfelknödel | Apfelrotkraut

Rindsrouladen
– gefüllt mit Schinken | Speck | Gemüse
- im Saft | Erdäpfelgratin

Putenrouladen
– gefüllt mit Prosciutto | Spinat | Feta
-in Champgnonrahmsauce | hausgemachte Spinatspätzle



SPEISEN ZUM SELBSTZUSAMMENSTELLEN

Für Deinen Geschmack

Gebackenes

Cordon Bleu Variation
Mediterran (Pute-Schinken-Feta-Oliven),
Salami (Schwein-Salami-Pfefferoni scharf),
Mühlviertel (Schwein-Speck-Zwiebel-Käse)
Reis | Petersilienerdäpfel | Pommesfrites

Schnitzelvariation „Wiener Art“
Backhendl, Cordon Bleu, Schweins- und Putenschnitzel
Reis | Petersilienerdäpfel | Pommesfrites

Piccata Milanese
Kalbs- oder Hühnerschnitzerl in Parmesan-Panade | Linguine | Tomatensauce

Rehschnitzel in Kürbiskernpanade
Wildreis | Preiselbeerbirne

Ausgelöstes Backhendl
mit Erdäpfel-Vogerlsalat | Kürbiskernöl

Traditionelles

Ritterplatte
…unser Klassiker mit Stelze, Surripperl,
Schweins-und Truthahnschnitzerl, Hendlkeulen,
Erdäpfelknödel, Stöcklkraut, Bratwürstl,
Mühlviertler Kaiserblunzn, Deko

Knödelvariation
– Fleischknödel | Speckknödel |
gebackene Grammelknödel | Spinat-Käseknödel
Sauerkraut oder warmer Speck-Krautsalat

Aus der Pfanne

Rosa gebratener Hirschkalbsrücken
Pfeffersauce | Herzoginnenkartoffeln | Speckfisolen

Rehmedaillons
Pilzsauce | Schupfnudeln | Kohlsprossen

Filet Wellington (Rinderfilet im Blätterteigmantel)
glasierte Babykarotten | Erdäpfelgratin

Schweinsfilet im Speckmantel
Cocktail-oder Pfeffersauce | Erdäpfelrösti | Gemüse

Butter Chicken
Gemüse | Duftreis

Aus dem Wasser

Zweierlei vom Fisch
– Lachsforelle | gratinierterSaibling |
Zitronen-Dillsauce | Erbsenpüree

Zanderfilet gebraten
Leinölerdäpfel

Zanderfilet in Erdäpfelkruste
Risotto

Ofenlachs mit Spinat und Tomaten
Basmatireis

SPEISEN ZUM SELBSTZUSAMMENSTELLEN

Das süße Finale

Desserts im Glas

Panna Cotta
mit saisonalen Früchten

Zweierlei Schokoladenmousse

Apfel-Streuselkuchen

Himbeer-Topfencreme

Schwarzwälder-Kirsch

Spekulatius

Mascarpone – Mandarinendessert

Limoncello-Mascarponecreme
Cantuccini



Süße Lieblingsspeisen

Vanilleparfait
mit Himbeeren

Crème brûlée

Topfensoufflé

Schokoküchlein mit flüssigem Kern

Walnussparfait

Topfennockerl mit Zuckerbröseln
Zwetschkenröster

Somlauer Nockerl
Schokosauce | Schlagobers

Tiramisu

Kaiserschmarren
mit Bio-Apfelmus & Preiselbeeren

B’soffener Kapuziner
Mostschaum

Apfel- und Topfen-Marillenstrudel
mit Vanillesauce

Apple Crumble

Mühlviertler Apfelschedl

Mohnkoch
Schokosauce | Schlagobers

SPEISEN ZUM SELBSTZUSAMMENSTELLEN

Zeit für Kaffee & Kuchen

Zum Kaffee

Kardinalschnitte

Bananenschnitte

Cremeschnitte

Topfen-Mohntorte

Sachertorte

Haustorte

Schwarzwälder-Kirsch-Torte

Malakofftorte

Nusstorte

Joghurt-Frucht-Torte

Trüffeltorte

verschiedene Rouladen





SPEISEN ZUM SELBSTZUSAMMENSTELLEN

Auf, auf zur Jausn

Buffets & Salate

Büffet „Langenbach“
Aufstriche, verschiedene Fleisch- und Wurstsorten, Schinken, Rohschinken, Hartwurst, Käseplatte, Brot & Gebäck und feine Garnierung

Gourmet-Büffet
Aufstriche, verschiedene Fleisch- und Wurstsorten, Schinken, Rohschinken, Lachs, Schinkenröllchen, gefüllte Eier und Tomaten, Käsebrettl, Brot & Gebäck und exquisite Garnierung

Pikante Salate
(Wurst-, Rindfleisch-, Nudel-, griechischer Salat, Schichtsalat)

Brötchen & Fingerfood

Brötchen
Verschiedene Aufstriche, Wurst, Käse, Schinken, Speck, Fleisch

Brötchen “Gourmet”
Verschiedene Aufstriche, Rohschinken, Fleisch, Räucherlachs, Shrimps

Fingerfood
KalteSchnitzel, kalte Backhendl, Fleischbällchen, Mozzarella-Tomaten-Spießchen, Käsespießchen, Bratlbrötchen, Eiaufstrich auf Baguette, gebackenes Gemüse mit Sauerrahm-Kräuterdip



Deine Feier am TISCH
Rosenmayer Catering · Verena Fasching B.A.
Langenbach 1 · 4391 Waldhausen im Strudengau
Telefon +43 7260 4382 · Mobil +43 676 750 67 17
dasschmeckt@rosenmayer-catering.at · rosenmayer-catering.at