

Feste, Feiern, Catering

Buffets – Brunch – Finger Food – Agape – Menüs



Babenberggasse 6, 2340 Mödling, Tel. +43/(0)2236/222 46, Fax DW 6
restaurant@babenbergerhof.com, www.babenbergerhof.com

bab**enbergerhof**
Hotel & Restaurant seit 1927



Ein rustikales Buffet

Rindfleischsalat mit Kürbiskernöl

Blunzterrine mit Kren und Senfsauce

Schweinschaxlsulz mit Zwiebelvinaigrette

Gefüllte Eier garniert

Rohschinkenröllchen mit Krentopfen

| Bauernbrot und gemischtes Gebäck |



Gebratene Bachsaiblingsfilets mit Knoblauch und Erdäpfeln

Fleischlaberln mit Erdäpfelstampf und Gurkensalat

Rahmschinkenfleckerln mit Bummerlsalat

Schweinskotelette mit Speckrahmlinsen und Semmelknöderln

Kleine Schweinsschnitzerln im Schmalz gebacken
mit Reis und Erdäpfelsalat



Gebackene Apfelradeln mit Zimtsauce

Polentaschmarrn mit Rumrosinen und Walußeis

Joghurt-Oberscreme mit Beerenröster

p.P. € 32,-



Ein österreichisches Buffet

Käferbohnen mit Buttermilch-Kernöldressing und Waller

Verhackert vom Bachsaibling mit frittiertes Petersilie

Schweinskarree mit eingelegten Essiggemüsen und Kräuter-Senfauce

Zucchinicarpaccio mit Kürbiskernpesto und geräuchertem Truthahn

Kirschparadeissalat mit Schafkäse und Basilikum

Kleines Salatbuffet

| Sonnenblumenkernbrot, Kürbiskernbrot,
G`staubte Weckerln, Semmerln, Kernötopfen |



Waller-Austernpilzgröstl mit Erdäpfeln

Paprikahenderl mit Nockerln

Mit Knoblauch und Kräutern gebratener Schweinsbraten
mit Kraut und Knödeln

Spinatknöderln mit gebratenen Schwammerln, Bergkäse und grünem Salat

Im Ganzen gebratene Bauernenten mit Braterdäpfeln und Kürbiskraut



Topfenknödeln mit Nußbröseln und Zwetschkenröster

Kardinalschnitten mit Himbeermark

Obstsalat mit Mandeln und Vanilleobers

p.P. € 34,-



Ein Wiener Buffet

Beinschinken mit frischem Kren und eingelegten Gemüsen

Bunter Erdäpfelsalat mit Speck

Hühnerleber mit Balsamico und Zwieberln

Geflügelsalat mit Ananas und Äpfeln



Im Pfandl gebackener Zander mit Sauce tatare

Gekochtes Rindfleischpotpourrie in der Rindssuppe
serviert mit Wurzeln, Erdäpfelrösti, Apfelkren und Schnittlauchsauce

Kalbsbutterschnitzerl mit Erdäpfelpürree und Röstzwiebel

Kleine Wienerschnitzerln mit Petersilerdäpfeln

Krautfleckerln mit rotem Pfeffer und Pesto



Wiener Palatschinkenpotpourrie:
Marillenmarmelade, Topfen-, böhmische-,
Schokolade-Nuß-, Preiselbeerpalatschinken

Walnußeis, Vanilleeis, Erdbeereis, Schlagobers

p.P. € 33,-



Ein italienisches Buffet

Mozzarella mit Kirschparadeisern und Basilikum

Salami-Fenchelsalat

Eingelegte Gemüse, Pilze, Gamberetti

Gebratene Zucchini und Melanzane in Paradeis-Thymiansugo mit Knoblauch

Polenta mit Trüffelöl und Prosciutto

Gebratene, marinierte Tintenfische



Filets vom Branzino in Ruccola-Limonenbutter mit Erdäpfeln

Saltimbocca mit Salbei und gebratenem Prosciutto auf Kichererbsenpüree

Kleine Kalbsschnitzerln milanaise mit Pesto-Spaghetti und Paradeissauce

Filetto vom Schwein mit Kapern und Polenta

Risotto nach der Saison mit Grana

Tagliatelle mit Ricotta und Pesto



Karameläpfel mit Mandeln

Profiteroles mit Schokoladesauce

Macedonia di Frutte mit Himbeer und Zitroneneis

Krokant Tiramisu

p.P. € 43,-



Ein Galabuffet

Gebratene marinierte Gänseleber auf Äpfeln in Portwein

„Roastbeef“ vom Rehrücken mit Preiselbeersauce und Schwammerln

Carpaccio vom Rinderlungenbraten mit Parmesan

Gebeizter Lachs mit Schnittlauchrahm und Blinis

Frische Shrimps mit Kräutern und Olivenöl

Frische Fine clair Austern

| Gemischtes Jourgebäck |



Steingarnelengröstl mit Spargel

Gebratene Seezungenfilets auf leichter Rieslingsauce mit Kребserln

Gefüllte Wachteln auf roten Linsen

Rindermedaillons in Morchelcreme mit Erdäpfelpürree mit Trüffelöl

Hühnerfilets in Krenschäum mit Jungzwiebeln und Karotten

Rehfilets in Beerensaftl mit gebratenen Semmelknöderln und Broccoli



Käseauswahl vom Brett

Mousse von weißer und dunkler Schokolade mit Himbeeren

Grand Marnier-Orangencrepes mit Vanilleparfait

Exotischer Fruchtsalat mit Zitronensorbet

p.P. € 72,-



Von überall ein bisschen

Carpaccio vom Rind mit Mozzarella

Geräucherter Lachs mit Krensaucе

Marinierte Shrimps mit Kräutern, Limonensaft und Olivenöl

Rindfleischsalat mit Kürbiskernöl

Serranoschinken mit Parmesan und Ruccola

Rohkostsalate mit gebratenem Hühnerbrüstchen

| Gemischtes Gebäck und Brot |



Rindssuppe mit Kürbiskernfritatten und Kernöl

In Olivenöl gebratene frische Fischfilets mit Knoblauch
und frischen Kräutern, Erdäpfeln

Ausgelöste Backhendln mit Erdäpfelsalat

Schweinemedallions in Gewürzgurkensauce mit Beinschinken, Erdäpfelschmarrn

Filetspitzen in Austernpilzrahm mit Gemüse und Basmatireis

Gebratene Nudeln aus dem Wok mit Gemüse und Ingwer



Käse vom Brett

Frischer Obstsalat

Hausgemachter Mohr im Hemd mit Schlagobers

Klassische Creme brullee

Topfenmus mit Beerenröster

p.P. € 45,-



Klassisches Brunchbuffet für die „zeitige“ Feier

Müsli und div. Cereals

Frischer Obstsalat und Kompott

Natur- und Fruchtjoghurts



Rührei mit gebratenem Speck

Gekochte Eier

Gemischte Wurst und Schinkenplatten

Gemischtes Käsebrett, Paradeiser, Gurken und Paprika

Butter, Margarine und Leberaufstrich



Diverse Marmeladen, Honig und Nutella

Hausgemachter Kuchen

| Gemischtes Gebäck, Brot und Croissants |

| Fruchtsäfte und Mineralwasser, Fileterkaffee oder Tee, Kakao nach Wahl |



Räucherlachs mit Dillsenfauce

Mozzarella mit Paradeisern und Basilikum

Glasnudelsalat mit Avocados und Shrimps

Rindsgulasch mit Semmelknöderln

Kleine würzige Schweinsfiletspieße mit Rosmarinerdäpfeln

Kleine Rostbratwürsteln mit Erdäpfelschmarrn

Kleine Backhenderln mit Erdäpfelsalat

**... bringen wir natürlich auch
gerne zu Ihnen nach Hause!**
*(Anlieferung und Aufbau im Preis
leider nicht inkludiert)*

p.P. € 27,50

Inklusivpreise



Ein Finger Food Buffet – auch als „Flying Buffet“ möglich...

Für die legere Feier in unserem Cafe oder unserer Bar. Vielleicht ja auch bei Ihnen zu Hause in den eigenen vier Wänden. Praktisch mit den Fingern oder maximal der Zuhilfenahme einer Gabel auch im Stehen oder auf dem Sofa zu genießen.

Kalte Happen

In gebratener Zucchini gerollter Mozzarella mit Basilikum

Räucherlachs & Avocado wrap

Gemüse & frische Kräuter mit Creme fraiche auf Vollkorn

Gemüsemaki mit Soja und Wasabi

Lachs – Sashimi und gebratene Garnelen

Erdäpfeldatschi & Beef tatar

Klassisches Rindercarpaccio mit Rucola und Grana

Mit Blattspinat und Schafkäse gefüllte Champignonköpfe

Gebratene Polenta mit Trüffelöl und Serranoschinken

Überbackene Melanzani mit Grana und Paradeisern

Serrano-schinkenröllchen mit Kräutergervais u. getr. Paradeisern

Klassische Schinkenröllchen mit Mayonnaise

Warme Snacks & Hauptspeisen

Garnelenspießchen mit asiatischer Sauce und Wasabipüree

Lachs-Reiberdatschi mit Kräutersauce

Saiblingsroller am Spieß mit pikantem Kraut

Shrimps-Ingwer Risotto mit Gemüse

Gebratene Asia Nudeln aus dem Wok mit Tofu

Kleine Blunzn-Sauerkrautstrudeln mit Senfsauce

Innviertler Grammel- Knöderln auf Krautsalat

→

Erdäpfelcrepes mit Leberwurst und Äpfeln

Pochiertes Ei mit Blattspinat und Erdäpfelcreme im Glas

Debreziner im Blätterteig mit Duxelles

Hühnerbrüstchen im Brickteig mit Sesamöl

Kleine faschierte Butterschnitzerln mit Erdäpfelpüree und Röstzwiebel

Mit Serrano und Rosmarin gebratene Schweinefilets mit Bohnencreme

Kleine Backhenderln oder Schweinsschnitzerln mit Erdäpfelsalat

Geschmortes Schulterscherzel mit Schwammerln und Erdäpfelstampf

Rahmlinsen mit Wurzelspeck und Knöderln

Süßes

Esterhazyschnitte, Topfenschnitte, Mohnschnitte, Cremeschnitte

Profiterols mit Vanillecreme und Schokoladesauce

Kleine Strudeln nach Saison

Joghurt-Limonenmus mit frischen Früchten im Glas

Dunkles Schokolademus mit Krokant im Glas

Grießflameri mit Zwetschkenröster

Heidelbeerdatschi mit RumRahmMus

Rahmpudding mit Himbeermark

Exotischer Fruchtsalat in kleinen Schüsserln

Mango lassi im Glas mit Sesamstangerl

Karamelbananen mit Vanillecreme und Schokolade

Kleine Käsehappen mit Marillensenf, Kürbiskernen und Trauben

**ab 25 Pers. (3 Vor-, 3 Hauptspeisen,
2 Desserts & Käse)**

*(bei Catering Anlieferung und Aufbau im
Preis leider nicht inkludiert)*

p.P. € 32,-

Inklusivpreise



Für die Agape

bei uns im Babenbergerhof, vor dem Standesamt, der Kirche oder wo immer Sie gerne feiern.

Hausgemachte Blätterteigtascherln oder Ministrudeln gefüllt mit:

gehackten Schwammerln mit Zwiebel und Kräutern

Lachscreme mit Dille

Gerösteten Gammeln mit Knoblauch und Petersilie

Gehacktem Selchfleisch mit Jungzwiebel und Basilikum

Würzigem Wokgemüse mit Sprossen und Sesam

Vegetarischer Linsenfülle mit Thymian

Blattspinat mit Schafkäse

p.Stk. € 2,20

„Superior“ Brötchen oder Canapees belegt mit:

Räucherlachs mit Krenrahm und Vogerlsalat

marinierten frischen Shrimps mit Avocados und Basilikum

Roastbeef, rosa gebraten mit Ruccola

Beef tartare und gebratenen Schwammerln

italienischem Prosciutto mit getrockneten Paradeisern

Hühnerbrüstchen und Gemüse

Brötchen 7x7cm p.Stk. € 2,80

Canapees 3x5cm p.Stk. € 2,20

„Klassiker“ Brötchen oder Canapees belegt mit:

Rotkrautaufstrich

Schwammerleierspeis mit Speck

Mozzarella mit Paradeisern

→

Beinschinken-Linsenaufstrich

Thunfischaufstrich mit Gurken und Paprika

Salami-Fenschelsalat

Kräutertopfen mit Bauernschinken

Camembert mit Kürbiskernen und Trauben

Brötchen 7x7cm p.Stk. € 2,50

Canapees 3x5cm p.Stk. € 1,90

 ... oder vielleicht noch etwas traditioneller:

Gemischtes Brot und Gebäck im Körberl:

Nußbrot, Kürbiskernbrot, Portugieserbrot mit Oliven,
Sonnenblumenkernbrot, Zwiebelbrot, Speckbrot
Speckstangerln, Käse-Speckstangerln, Brezn, Grammelbogatschen,
Kürbiskernweckerln, Handsemmerln, lange Salzstangerln
| Wählen Sie aus: 3 Brotsorten, 2 versch. Gebäcksorten |

p.Pers. € 6,50

... dann doch etwas erweitert mit:

Speckplatte, Selchfleisch, frisches Bratl,
Käseplatte, Blunzradln, Grammeln
| wahlweise oder gemischt |

p.Pers. € 5,50

... oder mit hausgemachten Aufstrichen:

Liptauer, Krentopfen, Kernöltopfen
Verhackertem, Leberaufstrich, Blunztaufstrich
Eiaufstrich, Gemüsemayonnaise, Lauchaufstrich
| 3 zur Wahl |

p.Pers. € 3,50

(Anlieferung und Aufbau im Preis leider nicht inkludiert)

Inklusivpreise



Unsere Menüvorschläge

Liebe Gäste des Babenbergerhofes,

Es freut uns, dass wir Ihnen hier unsere Menüvorschläge präsentieren dürfen.

Unsere Vorschläge sollen natürlich auch nur als solche gesehen werden, oder einfach eine Anregung für Sie bieten. Nicht zuletzt hängt die Gestaltung Ihres Menüs ja von den Angeboten des Marktes, der Jahreszeit und Ihren persönlichen Wünschen ab.

Deshalb würden wir am liebsten mit Ihnen gemeinsam Ihr Menü oder Buffet zusammenstellen.

Für außergewöhnliche Ideen, die Sie nicht in den Menüvorschlägen finden, stehen wir Ihnen gerne persönlich zur Verfügung.

Aus den Menüvorschlägen können wir Ihnen ein einheitliches Menü, für alle Gäste gleich, zusammenstellen. Sollten Sie für Ihre Gäste jedoch eine Auswahl an verschiedenen Speisen wünschen, stellen wir Ihnen dieses gerne aus unserer jeweiligen aktuellen Speisekarte zusammenstellen.

Bitte vereinbaren Sie 14 Tage vor Ihrer Feier oder Ihrem Fest einen Besprechungstermin mit uns.

Wir freuen uns auf Sie.

Ihre Babenbergerhof Team.





Einige Menüs für jeden Anlass

Menü I

Salatherzen mit Prosciutto und Hühnerbrüstchen

Broccolischaumsuppe mit frischer Kresse

Gratinierte Lendenschnitte in Schalottensaftl mit Schupfnudeln und Gemüsen

Weißes Schokoladenmousse mit Himbeermark

p.P. € 38,-

Menü II

Mariniertes Backhenderl auf Erdäpfelpürree mit Trüffelöl

Bouillon mit Butternockerl

Gedünstete Beiriedroulade in Senfcremesauce mit Spinatnockerln und Karotten

Brioche Scheiterhaufen auf Rumrahm mit Walnußeis

p.P. € 36,-

Menü III

Rindercarpaccio mit Basilikum und Parmesan

Lauchcremesuppe mit Chips

Schweinemedallions in Knoblauchcreme mit

Blattspinat, Pürree und gebratenen Austernpilzen

Haselnußparfait mit eingelegten Weichseln

p.P. € 38,-

Menü IV

Knackige Salate mit Knoblauchrahmdressing Speckkrusteln und Croutons

Rucolacremesuppe mit Shrimps

Rindermedallions in Morchelcreme mit Erdäpfelcrepes und grünen Gemüsen

Grand Marnier Parfait mit Orangensabayonne

p.P. € 42,-

Menü V

Gebeizter Lachs mit Schnittlauchrahm und Erdäpfeldatschi

Paradeissuppe mit gerösteten Zucchini und Pinienkernen

Kalbsrückensteak mit knusprigen Reisröllchen und Gemüsen aus dem Wok

Topfenschmarrn mit Nüssen und Birnenröster

p.P. € 42,-



Menüvorschläge 4-gängig

Ein Wiener Menü

Wiener Backhendelsalat mit heißen Erdäpfeln und Krendressing

Erdäpfelrahmsuppe mit Speck und Schwammerln

Gekochtes mageres Meisel auf warmer Schnittlauchsauce,
mit Erdäpfelrösti und Wurzeln

Wiener Palatschinkenpotpourie

p.P. € 35,-

Ein steirisches Menü

Röhrlsalat mit Kürbiskernöl, Speckkrusteln,
Käferbohnen und Schwarzbrotwürfeln

Steirische Klachlsuppe mit frischen Kräutern od. Kukuruzsuppe mit Markecken

Steirisches Wurzelfleisch mit Erdäpfeln und frisch geriebenem Kren

Gefüllte Spagatkrapfen mit Himbeermark

p.P. € 31,-

Ein deftiges Menü

Hausgemachte Haxlsulz mit Zwiebel

Linsensuppn mit Speckknödel

Schweinskotelette in Koriandersaftl mit Erdäpfelschmarrn und Knoblauchbohnen

Hausgemachter Mohr im Hemd

p.P. € 31,-

Ein österreichisches Hochzeitsmenü

Gailtaler Hochzeitssuppn (Bouillon mit Grießstrudel, Markknödel und Fritatten)

Steyrer Hochzeitsschnitzel mit Butter (Knödeln m. Selchfleisch, Käse, Kraut)

Steirisches Hochzeitsschnitzel mit Erdäpfelkrapfen und Gemüse
(mit Topfen und Schinken gefülltes Schweinsschnitzel)

Hochzeitstorte nach Belieben

p.P. € 34,-



Menüvorschläge 3-gängig



Knoblauchrahmsuppe mit Schwarzbrotwürfeln

Entenbrüstchen in Thymiansaftl mit Polenta und Kürbiskraut

Birnenstrudel mit Williamssabayonne und Walnußeis

p.P. € 28,-



Bouillon mit Leberknödel

Im Pfandl gebackener Rostbraten mit Zwiebelerdäpfeln, bunter Salatteller

Mit Joghurtcreme gefüllte Strudelteigblätter

p.P. € 28,-



Spinatrahmsuppe mit pochiertem Wachtelei

Schweinsfilet im Blätterteig in grüner Pfeffersauce mit Gemüse, Erdäpfelnocken

Dreierlei Topfenknödeln mit Zwetschkensauce

p.P. € 28,-



Paradeiscremesuppe mit gebratenem Paprika

Schweinsrücken mit Aromaten gebraten auf Couscous und Okraschoten

Marzipanauflauf mit Amarettosauce und frischen Beeren

p.P. € 25,-



Mozzarella mit Paradeisern

Hühnerbrüstchen mit Rosmarin und Zucchini dazu Spinatknödeln mit Parmesan

Panna cotta mit Himbeermark

p.P. € 27,-



Babenberggasse 6, 2340 Mödling, Tel. +43/(0)2236/222 46, Fax DW 6
restaurant@babenbergerhof.com, www.babenbergerhof.com

ba **enbergerhof**
Hotel & Restaurant seit 1927