



## Speisekarte für den 20. November - Brunch

- Sektempfang -

### Warme Gerichte

Gebratene Sojafleischstreifen  
heiß aus der Pfanne mit „Joghurt“sauce  
Gulaschsuppe  
Rigatoni al forno  
Gulasch mit Kappes und Kartoffeln  
abgeschmelzt mit Zwiebeln  
Pizza-Blätterteigteilchen

### Kalte Gerichte

Sushi  
Gemüsespieße mit Räuchertofu  
Kräuterbaguette  
Vurstplatte  
„Käse“platte  
frisches Baguette  
Tofu oder Seitan im Blätterteig  
verschiedene Gemüsespieße  
gefüllte Weinblätter

### Salate

Verschiedene Blattsalate  
mit „Joghurt“dressing  
Weißkrautsalat abgeschmolzen  
grüner Bohnensalat  
Erbsen-Mais-Salat  
Vurstsalat  
Nudelsalat  
Rettichsalat  
Mexikanischer Salat  
Kartoffelsalat  
„Eier“salat

### Kuchen, Kekse und Teilchen

Vanillekipferl  
Schokocrossies  
diverse Cupcakes  
Hefeschneckenkuchen  
Mandelschnitten mit Amarettosahne  
Nougathörnchen  
div. gefüllte Plätzchen

### Torten und Desserts

Buttercremetorte  
Birnen-Vanillecreme  
Schokotorte mit Banane-Schokofüllung  
Nusstorte mit Erdbeer-Vanillefüllung

Plus vegane Köstlichkeiten, die einige unserer Gäste beisteuern werden - lieben Dank dafür!