

# Café Dampfnudelbäck

---

## Sehr geehrte Gäste und Interessenten unseres Hauses!

Sehr gerne verwöhnen wir Ihren Gaumen mit ausgesuchten kulinarischen Genüssen. Um Ihnen die Auswahl in unserem Speisenangebot für Ihre Feier oder Veranstaltung zu erleichtern, erlauben wir uns Ihnen komplette Menü's anzubieten.

Gerne können Sie auch selbst als "Küchenchef" agieren und sich mit unserem Menübaukasten selbst Ihr Traummenü kreieren. Lassen Sie Ihrer kulinarischen Phantasie freien Lauf!

### Menü 1

Kraftbrühe mit Leberknödel, Pfannkuchenstreifen und Butterklösschen  
Schwein-, Rind- oder Kalbsbraten mit verschiedenen Klößen, Gemüse und Salat  
Vanilleeis mit heißen Kirschen oder Himbeeren

19,50 Euro

### Menü 2

Antipasti della Casa, gegrilltes Gemüse mit Bruschetta  
Brokkolirahmsuppe mit Räucherlachsstreifen  
Schweinelendchen Chasseur, in frischer Pilzrahmsosse, dazu Spätzle und Salat  
Hausgemachte Apfelküchle mit Vanilleeis und Sahne

24,50 Euro

### Menü 3

Carpaccio vom Lachs oder Rinderfilet  
Klare Tomatensuppe mit Basilikumklösschen  
Gebratene Austernpilze auf Rucula  
Perlhuhnbrüstchen in Madeirajus, dazu Kartoffelgratin und frisches Gemüse  
Hausgemachte Panna Cotta auf Kiwisosse

32,50 Euro

### Das Menü, das der Sternekoch Alfons Schuhbeck und ich zum 20-jährigen Jubiläum des Café Dampfnudelbäck gekocht haben

Hausgemachte Fischterrinen an Sommer- oder Herbstsalaten  
Spargelgangerl mit Kalbfleischpflanzerl  
Gebratenes Zanderfilet in Champagnersosse an Selleriepüree  
Knusprige Bauernente mit Apfelrotkohl und Brezenknödel  
Weisses und schwarzes Mousse au chocolate an frischen Früchten

55,00 Euro

Viel Spaß bei Ihrer Auswahl oder beim Kreieren Ihres eigenen Menüs wünscht Ihnen

Ihr Peter Segitz, Küchenchef

## Ihr persönlicher "Menü-Baukasten"

Bitte stellen Sie sich aus den verschiedenen Menügängen Ihr ganz persönliches Menü zusammen! Diese Auswahl repräsentiert nur eine kleine Auswahl an Gerichten, die wir gerne für Sie kochen. Wie Sie wissen gibt es eine Reihe von Zutaten, die saisonabhängig sind, z. B. Erdbeeren, Spargel, frische Pilze usw.

Ich würde mich freuen, wenn Sie einen Termin mit mir vereinbaren würden, um die Zusammenstellung Ihres Menüs zu besprechen.

Ihr Küchenchef, Peter Segitz.

### Vorspeisen

- Antipasti della Casa gegrilltes Gemüse mit Bruschetta
- Hausgebeizter Lachs mit Toast und Butter
- Melone mit Parmaschinken, dazu Ciabatta
- Carpaccio vom Lachs oder Rinderfilet, in Balsamico und Olivenöl mit frischem Parmesan
- Geräucherter Heilbutt mit Apfelmeerrettich, Stangenweissbrot und Butter

### Suppen

- Hochzeitssuppe, Rinderkraftbrühe mit Pfannkuchenstreifen, frischem Gemüse, Leberknödel
- Brokkolirahmsuppe mit Räucherlachsstreifen
- Fischrahmsüppchen mit Fenchel und frischem Lachs
- Klare Tomatensuppe mit Basilikumklösschen

### Zwischengerichte

- Gebratene Austernpilze auf Rucula mit Balsamico, frischem Parmesan und Foccachio
- Gefüllte Zucchini auf Tomaten-Basilikumbutter
- Barschfilet in Limettenbutter gebraten, dazu Kartoffel-Selleriepüree
- Seeteufelfilet auf französischer Senfsosse auf Fenchelgemüse
- Hähnchenfiletmedaillons auf hausgemachtem Ratatouille
- Perlhuhnbrüstchen in Madeirajus, dazu Kartoffelgratin

## Ihr persönlicher “Menü-Baukasten”

### Hauptgerichte

- Schwein-, Rind-, oder Kalbsbraten mit verschiedenen Klößen, Gemüse und Salat
- Schweinelendchen “Chasseur” in frischer Pilzrahmsosse, dazu Spätzle und Salat
- Hähnchenbrust “Florida” in fruchtiger Currysosse, dazu Basmatireis
- Kalbgeschnetzeltes in Metaxa-Feigensosse, dazu orientalischer Reis und Salat
- Filegulasch “Stroganoff” (Rinderfilet) mit Pilaw-Reis und Salat
- Kalbsfilet “Lady Morgan” mit grünem Spargel und Hollandaise überbacken, dazu Macairekartoffeln
- Wildgulasch in Wacholdersosse, dazu verschiedene Klösse und Gemüse
- Knuspriger Entenbraten mit verschiedenen Klößen, Apfelrotkohl und Salat

### Dessert

- Eis mit heißen Kirschen oder Himbeeren
- Apfelkühle mit Eis und Sahne
- Besoffene Jungfern mit Eis und Sahne
- Panna Cotta auf Fruchtsosse
- Verschiedene Strudel mit Vanillesosse
- Hausgemachtes Parfait in verschiedenen Geschmacksrichtungen
- Verschiedene Cremes, z. B. Karamelcreme, Bayerische Creme, Mokka creme, usw.

# Café Dampfnudelbäck

---

## Ihr persönlicher Canapees und Fingerfood-Baukasten

Lassen Sie Ihrer kulinarischen Phantasie freien Lauf und kreieren Sie Ihre individuelle Mischung!

Ich würde mich freuen, wenn Sie einen Termin mit mir vereinbaren würden,  
um die Zusammenstellung Ihres Menüs zu besprechen.

Ihr Küchenchef, Peter Segitz.

### Canapees auf frischen Baquettescheiben

- Frischkäse
- Camembert
- Edamer oder Emmentaler
- Gekocher Schinken (Hinterschinken)
- Roher Schinken (fränkisch)
- Salami (fränkisch)
- Hähnchenbrust
- Geräucherter Lachs
- Graved Lachs
- Geräucherter Heilbutt
- Geräucherte Forelle
- Parmaschinken
- San Daniele Schinken
- Mozzarella
- Ziegenkäse
- Französischer Rohmilchkäse
- Roastbeef
- Krabbensalat
- Entenleber
- Gemüsesülze

### Fingerfood

- Pflaumen im Speckmantel
- Bruschetta
- Crostini mit Kräuterpesto
- Blätterteigstangen mit Sesam, Mohn  
oder Käse
- Frühlingsröllchen
- Hähnchennuggets
- Scampispiess
- Hähnchenspiess mit Ananas
- Entenbrust auf gebratenem  
Serviettenknödel
- Kalbfleischpflanzerl
- Hackfleischbällchen in BBQ

## Ihr persönlicher vegetarischer "Menü-Baukasten"

Bitte stellen Sie sich aus den verschiedenen Menügängen Ihr ganz persönliches Menü zusammen!  
Diese Auswahl repräsentiert nur eine kleine Auswahl an Gerichten, die wir gerne für Sie kochen. Wie Sie wissen gibt es eine Reihe von Zutaten, die saisonabhängig sind, z. B. Erdbeeren, Spargel, frische Pilze usw.

Ich würde mich freuen, wenn Sie einen Termin mit mir vereinbaren würden,  
um die Zusammenstellung Ihres Menüs zu besprechen.

Ihr Küchenchef, Peter Segitz.

### Suppen

- Tomatencremesuppe mit Pesto
- Kartoffelsuppe
- Brokkolirahmsuppe
- Paprikarahmsuppe
- Asiatische Gemüsesuppe
- Minestrone
- Thailändische Kokossuppe (scharf)
- Klare Tomatensuppe mit Basilikumklösschen
- Kürbiscremsuppe

### Zwischengerichte - auch geeignet als Hauptgerichte

- Spaghetti mit Gemüse und Petersilienpesto
- Risotto mit frischem Gemüse und Pinienkernen
- Wirsinggratin mit Pfifferlingen
- Vegetarische Frühlingsröllchen mit pikanter Sosse
- Pfannkuchen mit Blattspinat
- Süsse Bandnudeln mit Pflaumen-Birnenkompott
- Zwetschgenknödel
- Gemüsestrudel
- Bunter Bataten-Mangoeintopf mit Kokosmilch
- Süsskartoffeln mit Nüssen
- Mozzarella-Tomatengratin
- Gemüsespiesschen
- Linguine mit Champignons und Salbei
- Sauerkrautsalat mit Mandarinen

## Ihr persönlicher vegetarischer “Menü-Baukasten”

### Hauptgerichte

- Gemüsecurry mit Bamatireis
- Kartoffelgulasch mit Selleriepüree
- Gemüseschnitzel mit Salaten
- Gebratener Reis mit asiatischem Gemüse und pikanter Sosse
- Kartoffel-Pilzpfanne
- Gnocci in Proseccosahne mit Gorgonzola
- Gemüselasagne
- Gebackene Champignons mit Remouladensosse
- Feueriges Letscho mit Sojabratwurst
- Zuchiniküchle mit Creme Fraiché und Salaten
- Sellerieschnitzel mit Kartoffel-Endiviensalat

### Dessert

- Kaiserschmarrn mit Apfelmus
- Hausgemachtes Tiramisu
- Schokomousse auf Fruchtspiegel
- Cocosmilchreis auf Mangopüree mit Kiwifilets
- Orangensalat mit Grand Marnier und Mandeln
- Auswahl von frischen Früchten der Saison
- Käseauswahl mit Trauben und Nüssen

## Hier finden Sie festliche Menüs für Ihre Feierlichkeiten

### Menü 1

Weihnachtssuppe aus der Auvergne, mit zartem Weisskohl, Gänsefleisch und gerösteten Nussbrotwürfeln  
Rind-, Kalbs-, oder Schweinefilet in Cognacrahmsosse, dazu Herzoginkartoffeln, frisches Gemüse oder Salat  
Topfennockerl auf Himbeersosse

19,80 Euro

### Menü 2

Lachsmousse auf Brotsternen  
Safran-Consomme mit Streifen von der Poularde  
Ente auf Orangenrotkohl mit frischen Klößen  
Gefüllter Bratapfel an Vanilleschaum

25,60 Euro

### Menü 3

Hausgemachte Geflügelterriner auf Weissweinvinaigrette  
Wildrahmsuppe mit Kastanien  
Zanderfilet im Spitzkohlblatt an frischem Kartoffelschnee  
Saltimbocca vom Reh auf Trauben - Walnussbett, dazu Macairekartoffeln  
Hausgemachtes Lebkucheneis auf Bratapfelcreme

38,50 Euro

Hier finden Sie festliche Menüs für Ihre Feierlichkeiten

## Menü 4

Gebratene Lachsforelle an Wintersalaten  
Klare Kraftbrühe mit Griessklösschen und frischem Gemüse  
Knusprige Gänsebrust an Apfelrotkohl, dazu frischer Kloss  
Hausgemachte Panna Cotta auf Zimtsabayon

29,50 Euro

## Menü 5

Hausgemachte Wildterrinen in Portweindressing an Wintersalaten  
Klare Hühnersuppe mit frischem Gemüse, Butternockerl und gefüllten Morcheln  
Zander und Blattspinat im Blätterteig  
Proseccosorbet a la Limone  
Geschmorter Wildschweinbraten an Sellerie und Maronenpüree  
Walnusseis auf hausgemachtem Rumtopf

43,50 Euro