



02/2020

Die Högnerhäusl-Grillkota

Die Grill-Kota für 20-25 Personen inklusive Reinigung, Kaminholz,
Kohle und Beleuchtung bis max. 24:00 Uhr 100,00 €
jede weitere Stunde Pauschal 100,00 €

Vorspeisen:

Partyfaß 10 Liter Urtyp Hell, Partyanstich mit kl. Steinkrügen 60,00 € pro Faß
Högnerhäusl-Glühwein pro Tasse 3,50 € oder Liter 17,50 € (bei mind 5 Liter!!)

A paar Platzer´l oder Elisen-Lebkuchen Teller 3,00 €

Dreierlei Schmierereien (ca 4 Pers.)
mit an hausgemachten O´ batzten, am Schmalz, am
Kräuterfrischkäseaufstrich und an Brotkorb p. Teller 8,50 €

Wurelsepp´ s Brettljausn (ca 4 Pers.)
geräucherte Landjäger, a Bergkäse, Lerberwurst, Essiggemüse und frischer Kren,
Butter, Holzofenbrot und an Hausschnaps p. Platte. 12,90 €

Kota Klassiker: Menü 1

Deftige Rindersuppe mit Gemüse, Leberspätzle, Griesnockerl,
Pfannkuchen und frischen Schnittlauchröllchen pro Person 4,50 €

Das Beste vom Rind, Pute und Schwein (p. Person. 300g)
zum selber grillen mit Kräuterbutter, 3erlei Dip´ s, kleines gemischtes
Salatbuffet, Ofenkartoffeln mit Kräuterquark und Brotkorb p. P. 21,50 €

Bayrischer Apfel-Kaiserschmarrn mit Mandeln, Apfelkorn und
Preiselbeersahne p. P. 6,50 €

p. Person Menüpreis 29,50 €

Menü 2

Winterlicher Feldsalat im Balsamico-Senfdressing mit
Speckkrusteln und Croutons p. P. **5,50 €**

Ripper´lparade

Schweine- und Rinder Ripper´l im Vacuum gegart, zart mariniert,
Salatbuffet, Brotkorb, Dip´ s und BBQ-Soße p. P. **24,50 €**

Eis und Heiß, Vanillieeis mit Sahne und heißen Himbeeren p. P. **6,50 €**

p. Person Menüpreis **31,50 €**

Menü 3 „Der Hammer“

Lachs auf Zedernholz gegrillt mit
Baguette und Souce Remulade p.P. **8,50**

Delux-Grillteller

T-Bonesteak und Tomahawk-steak am Knochen, Barbarie-Entenbrust und
Hühnchenteile Sous-Vide gegart, angegrillt und von unseren Grillspezialisten
vollendet, mit Folienkartoffel und kl. Salatbuffet, Brotkorb p. P. **29,50 €**

p. Person Menüpreis **35,00 €**

Menü´ s NICHT kombinierbar!
Je Veranstaltung nur 1 Komponente wählbar!