



Silvester Buffet 2011 auf Burg Güssing

Landterriner

Bauernsulz mit Kernöl

Hausgemachte Presswurst mit Zwiebelsalat

Bohnen – Selchsalat

Schinkenrolle

Sautanzsuppe mit Nudeln

Rahmbeuschel, Geröstete Leber

Schweinsbraten im Kümmelsaft, Krenfleisch

Knuspriges Bauernbrat und Ripperl

Gefüllte Schweinsbrust

Blunzen, Reiswurst

Gebackene Schnitzel

Sauerkraut, Lauwarmer Speckkrautsalat

Semmelknödel

Butterreis, Erdäpfelröster, Braterdäpfel

Erdäpfelsalat- Rübensalat- Rahmgurken

Topfenstrudel mit Vanillesoße

Schokomus hell – dunkel

Joghurtcocktail

Gesottener Sauschädl

Würzige Gulaschsuppe

Pro Person Euro 25,00

Liebe Grüße Andrea und Harald Schmir