

LAMUHR

CATERING • WEIN

Preisliste Vinothek gültig ab 1.4.2019



Linzerstraße 142, 4810 Gmunden
07612/77193
www.la-muhr.at – office@la-muhr.at

www.facebook.com/LaMuhWeinhandelundCatering



ÖSTERREICH WEIN 

Individuelle Speisenauswahl

Nachfolgend eine kleine Auswahl an Speisen, aus denen Sie nach Ihrem persönlichen Geschmack eine Menüfolge oder ein Buffet auswählen können.

Gerne berücksichtigen wir auch Ihre individuellen Wünsche – (fast) alles ist möglich!

Laktosefrei, vegetarisch, vegan, glutenfrei. Bitte geben Sie uns Allergien oder eine besondere Ernährungsform rechtzeitig bekannt.

Unsere Mitarbeiter sind bestens auf die Allergenverordnung geschult. Auf Wunsch/ Bedarf erhalten Sie gerne sämtliche Informationen für Ihre Speisen.

Den Preis setzen wir nach Ihrer genauen Auswahl fest.



Gedeck (obligatorisch)

Pro Person € 3,90

ofenfrisches Gebäck mit Butter oder Aufstrich

Vorspeisen

Richtpreis pro Person ab € 8,50

Rote Rüben Carpaccio mit geräuchertem Forellenfilet und KrensaUCE

Entenbrust auf Linsen- Gemüsesalat

Tomaten- Mozzarella mit Basilikum-Zitronenpesto

Prosciutto San Daniele mit Ratatouillegemüse und Parmesan

Kalbslebercreme mit Pfefferzwetschken und Balsamico

Hausgebeizter Lachs mit Vogerlsalat und Honig-Dill-Senfsauce

Schafkäseterrine mit Rucolapesto

Tartar von der Forelle auf Pumpnickel und Gurke

Beinschinken von Mangalitzta (nach Verfügbarkeit) mit Balsamicogemüse

Sülzchen vom Spanferkel mit Käferbohnsensalat

Suppen

Richtpreis ab € 4,20



Tafelspitzbouillon mit Wahleinlage (Frittaten, Grießnockerl, Leberknödel)

Tomatencremesuppe mit Basilikum-Topfenockerl

Paprikaschaumsuppe mit Parmesanravioli

Ohlsdorfer Erdäpfel-Topfensuppe

Sellerie-Apfelsuppe mit Scampi

Parmesansuppe mit Prosciuttochip

Basilikumschaumsuppe mit Mozzarellaspieß

Hauptspeisen

Richtpreis € 16,00 -25,00

Fleisch

Geschmorte Lammkeule mit Rosmarinkartofferl und mediterranem Gemüse

Spanferkelbraten mit Speck-Krautsalat und Serviettenknödel

Geschmorter Rindsbraten mit Sesamspätzle und Marktgemüse

Hühnerroulade mit Paprikasauce und Bandnudeln

Tafelspitz mit Erdäpfelgröstl und Rahmspinat oder Dillkürbis

Entenbrust in Honig-Orangensauce mit Erdäpfelgratin und Kohlsprossen

Geschmorte Kalbsbackerl mit Äpfel-Selleriepüree und Saisongemüse

Schweinsfilet mit Pfeffersauce, Kräuterrösti und Mandelbroccoli

Hirschragout mit Nuss-Schupfnudeln und Apfelrotkraut

Rosa gebratenes Rinderfilet mit cremiger Polenta und Speckfisolen



Fisch

Lachsschnitte auf Fenchel-Zitronenrisotto

Picatta vom Zander mit Gemüsespaghettini und Tomatensauce

Saltimbocca von der Traunseeforelle auf Erbsencreme

Saiblingsfilet auf Petersil-Erdäpfelpüree oder Krautfleckerl

Zanderfilet in Paprikabröseln auf Lauch-Kartoffelgröstl

Lachslasagne mit Blattspinat

Forellenfilet im Speckmantel mit Zucchini-Paprikapolenta



Desserts

Richtpreis € 4,90 – 6,50



Topfenpalatschinken
Klassisches Tiramisu oder Apfel-Mosttiramisu
Mousse von heller und dunkler Schokolade mit Ananas- Chilliconfit
Topfen-Limetenterrine mit Fruchtmark
Eierlikörcreme mit frischen Beeren
Holunder- Panna Cotta mit Erdbeersalat

Mehlspeisen

Richtpreis € 3,50

Apfel oder Topfenstrudel
Schokomousseschnitte
Linzerschnitte
Powidlbuchteln mit Vanillesauce
Mohnkuchen
saisonelle Obstkuchen
Muffins
Donauwellen
Schaumrollen



Käse

Richtpreis € 7,00 – 9,50

Käsesortiment aus der Umgebung:
Gmundner Molkerei
Bergland Milch / Schärddinger
Stift Schlierbach
Ohlsdorfer Bauernmarkt

Affineur Käse von der Fromagerie in Grieskirchen

angerichtet mit frischem Obst, Nüssen und hausgemachten Chutneys
und Senfsaucen

Vegetarisch

Richtpreis € 9,50 – 16,00

Spinatgnocchi in Parmesansauce
Gemüse-Kichererbsencurry mit Sesamreis
Eierschwammerl mit Serviettenknödel
Gemüseragout mit Paprika-Couscous
Zucchini-Piccata mit Spaghetti und Tomatensauce
Kürbislasagne mit Gorgonzola



Vegan

Folgende Speisen sind vegan und mit sorgfältig ausgewählten Bio- bzw. Vollkornprodukten zubereitet – gerne auch als vegetarische Variante möglich, in der Milchprodukte statt Soja zum Einsatz kommen.

Natürlich erstellen wir Ihnen auch ein saisonales Menü ganz nach Ihren Wünschen!

Suppen

Richtpreis € 4,20



Dhal- Suppe mit Chapati
Geröstete Tomaten-Karottensuppe mit Rosmarinstangerl
Maronen-Prosecco Suppe
Gemüsebouillon mit Frittaten

Vorspeisen

Richtpreis € 8,50 – 10,00

Pfirsich- Radicchio Spieß auf Hummus mit Pita Brot
Belugalinsenturm mit Zucchini-creme und Champignonsalat
Blattsalate der Saison mit Tofu und karamellisiertem Apfel
Rote Rüben im Backteig auf Gurkensalat mit Wasabi-Mayonnaise
Kartoffel-Thymianbuchteln mit Paprikakraut

Hauptspeisen

Richtpreis € 14,50 – 18,00

Krautstrudel auf gestampften Süßkartoffeln
Gratinierte Grieß-Nussschnitte mit Apfelrotkraut
Spaghetti mit hausgemachten Rucolapesto, Schmortomaten und Pinienkernen
Hirscheschnitte in der Senfkruste mit glaciertem Gemüse und Kartoffelstampf
Steinpilz- Pfifferling Risotto (saisonal)

Nachspeisen

Richtpreis € 5,50 – 6,50

Grießpudding mit marinierten Erdbeeren
Mousse au Chocolate mit Früchten der Saison
Kaiserschmarrn mit Hollerröster und Vanilleeis
Panna Cotta mit Mango



Fingerfood kalt



Fisch

Spinat- Lachs Röllchen
Scampi mit Ananas
Forellenmousse auf Pumpernickel
Saiblingstartar auf kleinem Rösti
Sushi

Fleisch

Fleischnäpfe mit Kartoffelsalat
Gebackenes Hühnerfilet mit Preiselbeeren
Frühlingsrolle mit Blunznfülle
Chicken Wings mit BBQ Sauce
Roastbeefröllchen mit Sauce Tartar
Geflügelroulade mit Mangodip
Speck-Zwiebel-Quiche
Gebackenes Blunznradl mit Krendip



Vegetarisch

Frühlingsrollen mit Chili-Dip
Rote Rüben Kugeln mit Wasabi-Mayonnaise
Mozzarella- Tomatenspieß mit Pesto
Gebackenes Gemüse mit Käsedip
Gazpacho
Couscous- Gemüsesalat mit Minzjoghurt
Rote Rüben-Krenmousse
Party Tapas (Polenta)
Falafel (Kichererbsenbällchen)

Süß

Mini Plunder
Panna Cotta
Mango- Joghurt Creme
Mini- Profiterol mit Schokosauce
Mini- Schaumrolle
Schokomousse
Zwetschkenknödel im Glas

Fingerfood warm



Fisch

Zander Saltimbocca mit Lauchrisotto
Fischcurry mit Erdnuss-Basmatireis
Lachswürfel auf Dillgurken
Forellenfilet auf Erbsencreme
Saiblingsfilet auf Petersilienwurzelpüree

Fleisch

Fleischlaibchen mit Erdäpfelpüree
Innviertler Knödel mit Paprikakraut
Kalbsrahmbeuscherl mit Knödel
Mini Kaiserschnitzel mit Preiselbeeren
Schweinsmedaillons auf Speck- Wirsinggemüse
Saltimbocca vom Huhn mit Tomatenreis



Vegetarisch

Krautfleckerl
Rahmpilze mit Serviettenknödel
Gebackener Tofu auf süß-saurem Gemüse
Chili sin Carne
Kürbislasagne
Spinatgnocchi
Erbsen-Minzcappuccino

Empfehlung

1-2 Stück zum Starten
2-3 vom Warmen und Kalten
1-2 Stück als süßen Abschluss

Richtpreis

Bei 6 Gängen € 25,00- 29,00
Bei 8 Gängen € 39,00 – 45,00

Gerne stellen wir Ihnen auch unsere Vinothek mit Ihrem einzigartigen Ambiente für Feiern bis zu 90 Personen zur Verfügung.

Weinabend

Ab 6 Personen gestalten wir für Sie einen erlebnisreichen Weinabend. Sie starten beim entspannten Aperitif, gefolgt von 10 Weinspezialitäten inkl. Verkostnotiz, Wasser und einem ausgewähltem Speisensortiment.

Wir begleiten Sie durch den Abend

Pro Person mit Winzerjause € 55,00

Mit mehrgängigem Menü abgestimmt zu den Weinen

Pro Person € 75,00

Vegane Variante:

Mehrgängiges veganes Menü mit veganer Weinbegleitung

Pro Person € 75,00

Brunchen

Frühstücken Sie samstags in der Vinothek
Ab 10 Personen bieten wir für Sie von 9:30 Uhr bis 12:00 Uhr einen Frühstücksbrunch
dazu Kaffee/Tee so viel Sie möchten
Pro Person € 18,00

Prosecco, Wein, Bier u. a. werden nach tatsächlichem Verbrauch verrechnet



Getränke

Alkoholfrei

Mineralwasser	1 Liter	€ 4,50
Römerquelle oder Montes	0,75 Liter	€ 4,80
Fruchtsäfte	0,25 Liter	€ 2,90
Limonaden	0,25 Liter	€ 2,70
Leitungswasser		gratis

Wein

Weißwein	1/8 Liter	€ 3,50
Rotwein	1/8 Liter	€ 4,20
G'Spritzer weiß/rot	0,25 Liter	€ 3,00
Prosecco	0,1 Liter	€ 3,20
Weinflasche zu den Öffnungszeiten	0,75 Liter VKP +	€ 7,00
Weinflasche außerhalb der Öffnungszeiten	0,75 Liter VKP +	€ 10,00

Bier	0,3 Liter	€ 3,50
------	-----------	--------

Spirituosen

Schnaps	2cl	€ 3,90
Grappa	2cl	ab € 4,50

Warm

Kaffee mit Milch + Zucker	pro Tasse	€ 2,90
Tee mit Zucker	pro Tasse	€ 2,50
Café Latte	pro Tasse	€ 3,50
Cappuccino	pro Tasse	€ 3,50

Gerne servieren wir Ihren Kaffee nach Wunsch auch mit pflanzlicher Milch.

Personal

Ist in den angebotenen Preisen bis 24:00 Uhr inkludiert. Ab diesem Zeitpunkt werden pro ½ Stunde pro benötigtem Mitarbeiter € 24,00 in Rechnung gestellt.



Geschäftsbedingungen

Preise

Wenn nicht anders angeführt, verstehen sich die Preise exklusive der gesetzlichen Umsatzsteuer.

Anzahlung

Bei Auftragserteilung 2.000,00 + 20 % MWST = 2.400,00 Euro

Rechnungslegung und Zahlung

Innerhalb von 10 Tagen ohne jeden Abzug. Geleistete Anzahlungen werden bei der Endabrechnung ausgewiesen und von Ihnen in Abzug gebracht.

Rechnungen werden Ihnen per mail an ihre angegebene Mailadresse übermittelt.
Sollten Sie eine andere Vorgehensweise wünschen, bitten wir um Ihre Information.

Gästeanzahl

Die Gästeanzahl wird 7 Tage vor der Veranstaltung fixiert.

Diese definierte Gästeanzahl ist Grundlage für die Abrechnung und Rechnungslegung.

Sind mehr Gäste bei der Veranstaltung als angemeldet, wird die tatsächliche Gästeanzahl als Abrechnungsbasis genommen.

Rücktritt-Storno

Anzahlungssumme

bis 14 Tage vor der Veranstaltung

100 % des geschätzten Gesamtbetrages

wenn innerhalb der letzten 14 Tage storniert wird

Gerichtsstand ist Gmunden, es gilt österreichisches Recht



Öffnungszeiten der Vinothek:

Di - Fr 9.30 – 18.00, Sa 9.30 – 12.00

Ihr Weg zum Genuss:

4810 Gmunden, Linzerstraße 142,
Tel.: 07612 / 77 193
office@la-muhr.at, www.la-muhr.at

GPS Koordinaten:
Breitengrad: 47.934517
Längengrad: 13.804289

