

Vorspeisen

- Champignons | Balsamicomarinade | Basilikum | Chili
- Eingelegter Chicoree | Orangenpfeffer (saisonbedingt)
- Tomatenbruchetta | Basilikum 1
- Gemüsesticks | Kräuterdip gegrillt 12
- Gefüllte Zucchinischeiben in Olivenöl eingelegt 12
- Gegrillte Champignonköpfe mit Frischkäse gefüllt 12
- Gegrillte Auberginenscheiben in Olivenöl eingelegt
- Rote Beete- und Kohlrabincarpaccio fein mariniert
- Coppa | Parmaschinken | Melonenschiffchen
- Gegrillte Paprika in Olivenöl eingelegt
- Melonen-Passionsfruchtcocktail | Garnelenspieße 7
- Mini-Fleischpflanzerl | Chili- und Currydip 1|8|12|21
- Mini-Schnitzel auf Kartoffelsalat 1|8|12|21
- Oberpfälzer Bauerngeräuchertes | Radieserl | Cornichons Phosphat
- Carpaccio vom Semmelknödel | geröstete Champignons 1|8|12
- Wurstspezialitäten Phosphat
- Verschiedene Weich- und Hartkäse | Trauben 12
- Oliven grün und schwarz
- Balsamicozwiebeln
- Graupenrisotto | gegrillte Wassermelone | Flanksteakstreifen 1
- Graved Lachs | Dijon-Senfsauce 9|12
- Lachsstranchen | Limonen-Joghurt 9|12
- Roastbeefröllchen | Gemüsefüllung | Kräuterdip 12
- Tatar vom Fjord-Lachs | Senf-Dillsauce | Brotdip 9|12
- Riesengarnelenschanz | Honig-Senf | Rosmarin 7|22
- Vitello Tonnato | Apfelkaper 6|12

Modulbüffet

Heizler
GASTRONOMIE

CATERING ■■■ KOCHSCHULE

MundArt

Salate

- Bayerischer Kartoffelsalat | Speckwürfel 21
- Cous-Coussalat | Grillgemüse | Minze 1
- Fitness-Salat | Karotten | Kürbiskerne | Apfel | Paprika | Traubenkernöl | Passionsfruchtaceto
- Gartensalate | Balsamicodressing | Parmesan 12
- Griechischer Salat | Fetakäse | Oliven | Tomaten | Gurke | Zwiebel 12
- Gurkensalat | Dill | Senf 22
- Karottensalat | Zwiebellauch | Orange
- Kartoffelsaalt | Radieschen | Petersilie
- Mozzarellakugeln | Cherrytomaten | Basilikum 12
- Pennesalat | Pesto | Gemüse 1|8
- Rucolasalat | Parmesan | Walnussdressing 12
- Tomatensalat | rote Zwiebeln | Petersilie
- Bayerischer Wurstsalat Phosphat|21

Vegane Gerichte

- Quinoa | gegrillter Chicoree | getrocknete Tomaten | Blattspinat | Soja-Kräutersauce 11
- Wokgemüse | Tandoorigewürz | Sojakeimlinge | Kokosmilch | Basmatireis 11
- Rosmarin-Kartoffeln | Grillgemüse | Curry Hummus
- Blumenkohl | Kokos-Currysauce | Korianderreis
- Fenchelgemüse vom Grill | Tomatensugo | Chiasamen
- Gefüllte Paprika | Kichererbsen | Mais | Zucchini | Zwiebel | Tomatensugo

Vegetarische Hauptgerichte

Kategorie I

- Gemüselasagne | Mozzarella 1|8|12
- Gemüsemaultäschchen | Tomatensauce | Zucchiniwürfel | Mozzarella 1|8|12
- Gnocchi | Erbsen | Champignons | Sahnesauce | Parmesan 1|8|12
- Mie-Nudeln | Gemüse | süß-saure Sauce 12
- Rosmarin-Kartoffeln | Grillgemüse | Cholidip 12
- Tortelloni | Ricotta | Spinatfüllung | Basilikumsauce 1|8|12

Kategorie II

- Kürbisravioli | gegrillter Kürbis | Chilisauce (saisonbedingt) 1|8|12
- Semmelknödel | Schwammerlsauce 1|8|12|21
- Süßkartoffel Pfanne | Mais | Ananas | Karotten | Kokosmilch
- Tomaten-Mozzellaravioli | Grillgemüse | Kräutersauce | Parmesan 1|8|12
- Tortelloni | Parmesan-Ricotta | Cherry-Tomaten | Basilikumsauce 1|8|12

Heizler
GASTRONOMIE

CATERING ■■■ KOCHSCHULE

MundArt
■■■ das RESTAURANT

Fisch

Kategorie I

- Seelachsfilet gebacken | Sauce Remoulade | Kartoffelsalat 1|8|9|12|21
- Dorschfilet | Tomatenkruste | Bärlauchsauce 1|8|12|9
- Seelachsfilet | Senf-Dillsauce | Schwenkkartoffeln 9|12|21|22
- Barschfilet | Lauch-Weißweinsauce | Gemüsereis 9|12|21

Kategorie II

- Lachsschnitte | Basilikumschaum | Tagliatelle 1|8|9|12|21
- Steinbeisserfilet | Meerrettichkruste | Schwenkkartoffeln 9|12
- Zanderfilet | Rieslingsauce | Tagliarini 1|8|9|12|21
- Bachsaiblingfilet | Paprikasauce | Thymiankartoffeln 9|12
- Fischragout | Safran | Dill | Kräuterkartoffeln 9|12|21
- Garnelenschwänze | süß-saure Sauce | Gemüse | Basmatiries 7
- Wolfsbarschfilet | Limettensauce | Zucchini-Spaghetti 9|12

Heizler
GASTRONOMIE

CATERING ■■■ KOCHSCHULE

MundArt
■■■ das RESTAURANT

Hauptgerichte

- Knusprig gebratenes Wammerl | Senf-Biersauce | Ritschiknödel 1|8|12|21|22
- Schweinekrustenbraten | Senf | Biersauce | Ritschiknödel 1|8|12|21|22
- Schweinebraten vom Hals | Dunkelbiersauce | Böhmisches Knödel Phosphat|1|8|21
- Kasselerbraten | Rotweinsauce | Speck-Sauerkraut | Schupfnudeln Phosphat|1|8|12|22
- Schweineroulade | Senf-Speck | Zwiebel | Schmorsauce | Ritschiknödel 12|21
- Hähnchenbrust | rosa Pfefferrahmsauce | Gratin-Kartoffeln 12|21
- Putenrollbaren | Rahmsauce | Marktgemüse | Spätzle 1|8|12|21
- Putensteak | Champignonrahmsauce | Spätzle 1|8|12|21
- Saltimbocca vom Schweinerücken | Salbei | Parmaschinken | Rotweinsauce | Gnocchi Phosphat|1|8|21|22
- Pikantes Schweinegulasch | Butternudeln | Marktgemüse 1|8|21

Heizler
GASTRONOMIE

CATERING ■■■ KOCHSCHULE

MundArt
■■■ das RESTAURANT

Hauptgerichte

- Bauernente | Blaukraut | Kartoffelknödel 8|21
- Hirschragout | Blaukraut | Semmelknödel 1|8|12|21
- Gefüllte Kalbsbrust | Bratenjus 1|8|12|21
- Maispouardenbrust | Dijon-Senfauce | Rosmarinkartoffeln 12|21|22
- Medaillon vom Schweinefilet | rosa Pfeffersauce | Spätzle | Marktgemüse 1|8|12|21
- Rinderbraten | Burgundersauce | Kartoffeln 21|22
- Züricher Kalbsgeschnetzeltes | Champignonrahmsauce | Spätzle 1|8|12|21
- Spanferkelkeule knusprig gebraten | Dunkelbiersauce | Kartoffel- und Semmelknödel 1|8|12|21|22
- Rinderroulade | Speck | Zwiebel | Senf | Gurke | Schmorsauce | Ritschiknödel Phosphat|1|8|12|21
- Kalbsrahmbraten | Spätzle | Marktgemüse 1|8|12|21
- Lammkeule geschmort | Thymian-Knoblauchsauce | Gratin-Kartoffeln | Ratatouille 12|21

Hauptgerichte

- Barbarie-Entenbrust | Orangen-Pfeffersauce | Marktgemüse | Gratin-Kartoffeln 12|22
- Geschmorte Rehkeule | Wacholderrahmsauce | Blaukraut | Spätzle | Preiselbeeren 1|8|12|21
- Involtini vom Kalb | Merlotsauce | Grillgemüse | Gnocchi 1|8|21
- Medaillon vom Jungschweinefilet | Pfifferlingrahmsauce | Marktgemüse | Spätzle 1|8|12|21
- Oberpfälzer Rindersteakhüfte rosa gebraten | Steakpfeffer | Rosmarinkartoffeln
- Tafelspitz | Meerrettichsauce | Bouillonkartoffeln 12|21
- Perlhuhnbrust | Portweinjus | Gratin-Kartoffeln | Marktgemüse 12|21
- Kalbsrückensteak | Calvadosrahmsauce | karamalisierte Äpfel | Kartoffelplätzchen | Broccoli 1|8|12|21
- Kalbsfilet gefüllt mit mediterranem Risotto | Merlotjus | gegrilltes Gemüse 12|21
- Lammhüfte | Tomaten-Rosmarinjus | Zucchini-Kartoffelauflauf 12|21
- Paella | Meeresfrüchte | Geflügel | Erbsen | Paprika | Safranreis 7|9|21

Dessert

- Rote Grütze | Vanillesauce 8|12
- Limetten-Joghurtmousse 12
- Bayerische Vanillecreme | Erdbeertopping 8|12
- Erdbeer-Minzsalat (saison)
- Früchtecocktail
- Geeistes Erdbeer | Rhabarbersüppchen (saison)
- Himbeer-Vanillesüppchen
- Panna Cotta | Himbeermark 8|12

- Apfelstrudel | Amaretto-Vanillesauce 1|8|12
- Crème Brulée vom Lavendel 8|12
- Crème Brulée von der weißen Schokolade 8|12
- Kokos Panna Cotta | Ananaschutney
- Mousse au chocolat 8|12
- Passionsfruchtmousse | Maracujagelee 8|12
- Schwarzwälder Kirschtorte im Glas 1|8|12
- Tiramisu im Glas 1|8|12
- Nougatmousse 8|12
- Weiße Valrhona Schokoladenmousse | rosa Pfefferkörner 8|12

- Käseauswahl vom Brett | Feigensenf | Trauben | Brotkorb 1|12
- 10 Personen 35,00 €
- 20 Personen 50,00 €
- 30 Personen 75,00
- Oder p.P. 3,50 €

Heizler

GASTRONOMIE

CATERING ■■■ KOCHSCHULE

MundArt
■■■ das RESTAURANT

Fingerfood

Canapées

Basic

- Hintersaftschinken | Tomatenschere Phosphat|1|12
- Kräuterfrischkäse | Radieschensprossen | Karottenblume 1|12
- Lachsschinken | Cherrytomate Phosphat|1|12
- Mozzarella_Tomate | Pesto 1|12|16
- Salami | Cornichons Phosphat|1|12
- Schwarzwälder Schinken | Melonenkugel Phosphat|1|12
- Oberpfälzer Bauerngeräuchertes Phosphat|1|12
- Holzofenbrot | Griebenschmalz 1|21
- Brouschetta | Tomate-Basilikum 1
- Tafelspitzlolly | Meerrettichschmand 12
- Käsespieße | Früchte 12
- Mozzarellakugeln | Cherrytomate | Basilikum 12
- Anti-Pasti-Spieß
- Dattel im Speckmantel

Premium

- Lolly vom Räucherlachs | steierischen Kren | Crêpe 1|8|12|9
- Französischer Käse | Trauben 1|12
- Garnelenschwanz | Wachtelei | Cocktailsauce 1|8|12|7
- Gegrillte Zucchini | Auberginen | Pinienkerne 1|8
- Graved Lachs | Senf-Dillsauce 1|8|7|12
- Parmaschinken | Melone 1|12
- Poulardenbrusttranche | Früchte | Hibiskusglace 1|12
- Räucherforellenfilet | Sahnemeerrettich 1|9|12
- Räucherlachs | Meerrettich 1|9|12

Heizler
GASTRONOMIE

CATERING ■■■ KOCHSCHULE

MundArt
■■■ das RESTAURANT

Fingerfood

Economy

- Obadza Cup Cake 1|12
- Oberpfälzer Fleischpflanzerl | Kartoffelsalat 1|8|12|21|22
- Oma´s Kartoffelsalat | Minischnitzel 1|8|12|21|22
- Ziegenfrischkäse | Rauke | Tomatensalat 12|22|1|8
- Gegrilltes Zucchinirollchen | mediterraner Frischkäse 12
- Quinoasalat | Tomate | Avokado
- Rote Linsen | Gemüsewürfel | Lauchzwiebeln Balsamico

Premium

- Paniertes Weißwurstschnitzel | süßer Senf | Laugenkonfekt 1|8|12|21|22
- Bayerischer Leberkäs-Miniburger 1|12221|22
- Bayerischer Wurstsalat im Weckglas Phosphat|21|22
- Tafelspitzsalat | Meerrettich | Radieserl
- Avokadoguacamole | Ingwer-Garnele
- Cous-Cous Minzsalat | Lammfiletstreifen
- Garnele gebraten | Kürbis-Orangensalat | Ingwer 7
- Lachschevice | gebackenes Wan-Tan Blatt 1|9|23
- Lachstatar | Kräuter-Crème fraîche 9|12
- Thunfischcube rosa | Sesammantel | Mango-Chilichutney 9|23
- Tomaten-Lauchcocktail | Crevettenspieß | Passionsfruchtaceto 7
- VitelloTonnato | Kalbfleisch | Thunfisch | Apfelkaper 9|12
- Tandoori-Wrap Tortilla | Frischkäse | Paprika | Hähnchenbrust | Tandoori 1|12
- Süßkartoffelsuppe in der Miniflasche

Dessert

Basic

- Bayerische Vanillecreme 8|12
- Cocktail von Früchten | Passionsfruchtmark
- Geeistes Erdbeer-Rhabarbersüppchen
- Limetten-Joghurtmousse | Mangoconfit 12
- Orangen-Ricottacreme | Camparigelee 8|12
- Panna Cotta | Himbeermark 12
- Rote Grütze

Dessert

Economy

- Crème Brullée 8|12
- Erdbeer-Joghurt-Tiramisu 1|8|12
- Espresso-Panna Cotta | Amarettokirsche 8|12
- Lavendel-Crème-Brulée 8|12
- Mousse au chocolat 8|12
- Passionsfruchtcreme | Maracujagelee 8|12
- Schwarzwälder Kirschtorte im Glas 1|8|12

Heizler

GASTRONOMIE

CATERING ■■■ KOCHSCHULE

MundArt
■■■ das RESTAURANT