

MENÜ



ab € 7,90

© by Küchenchef **Mario Amann**
09.09.- 14.09. 2019

Pizzaempfehlung

Pizza Losos Tomaten, Käse, Lachs, Rucola, rote Zwiebel € 10,90

Suppe	Gasthaus-Küche	Vegetarisch	Trennkost	Dessert
€ 1,80	€ 8,90	€ 7,90	€ 9,90	€ 2,10
Montag Radieschencremesuppe (G)	Mit Schinkenmousse gefüllte Roulade vom Schweinerücken an Rahmsauce dazu Gemüsehörnle (A,C,G,L,M)	Kartoffelplätzchen geschichtet mit Kohlrabi ,und Muskatkürbis an einer Paprikasauce (C,G)	Gekochte Rindschulter an Wurzelgemüse dazu Apfelkren und Preiselbeeren (O)	Schokoladauflauf (A,C,F,G)
Dienstag Klare Kraftbrühe mit Tomatenockerl (A,C,G)	Tiroler Bauerngröstl mit einem Spiegelei an einem Naturjus (L,M,C)	Gebratene Käsepressknödel an einer Pfifferlingsauce (A,C,G)	Risotto vom Aborioneis verfeinert mit roten Rüben und Shrimps (O,G,B)	Kokoscreme (G)
Mittwoch Sauerrahmsuppe (G)	Gegrilltes Hühnerschnitzel an einer Pfefferrahmsauce mit Kartoffelkroketten (A,C,G,L,M)	Vegetarisches Reisgericht mit Paprika, feinem Gemüse und Tofuwürfel (F)	Ragout vom Kalb in einer Kräutersauce dazu Blattspinat und Karottenflan (C)	Coupé Hawaii (C,G)
Donnerstag Bouillon mit Eierstreifen (C,G)	Geschnetzeltes vom Truthahn in einer Currysauce dazu Mandelreis (H)	Lasagne von Edelpilzen überbacken mit Mozzarella auf Tomatensauce (A,C,G)	Grüner Spargel – Paprikaragout im Süßkartoffelring (C)	Waldbeerenkuchen (A,C,G)
Freitag Petersilwurzelcremesuppe (G)	Gebackenes Fischfilet dazu Petersilkartoffeln und Sauce Tartar (D,C,G,A,M)	Süße Schupfnudeln mit Mohn dazu Vanillesauce (A,C,G,H)	Mit Dörripflaumen gespickte Putenbrust an Saisongemüse dazu eine Sherrysauce (O)	Wassermelonensorbet (---)
€ 1,80		€ 9,90		€ 2,10
Samstag Tiroler Speckknödelsuppe (A,C,G;M,L)		Mit Champignons und Käse überbackenes Schweinerückensteak auf Rahmkartoffeln an Bärlauchjus (G,C)		Vanilleeis mit Früchten (G)

MENÜ AB 11:00 UHR - SOLANGE DER VORRAT REICHT!

Gerne nehmen wir Ihre telefonische Menüreservierung entgegen! Tel. +43 (0) 5572/27539