

MENÜ

ab € 7,90



© by Küchenchef **Mario Amann**
15.11. – 20.11. 2021

Suppe	Gasthaus- Küche	Vegetarisch	Trennkost	Dessert
€ 1,80 Montag Kohlrabicreme- suppe (G)	€ 8,90 Gegrilltes Schweinerückensteak an einem Letscho mit Pommes (---)	€ 7,90 Sämiges Risotto mit mediterranem Gemüse vollendet mit frittiertem Basilikum (A,G)	€ 9,90 Gröstl von der Kartoffel mit roten Zwiebeln und Paprika überbacken mit Mozzarella (G)	€ 2,10 Marillensorbet (---)
Dienstag Bouillon mit Kräuterflädle (A,C,G)	Hühnerbrüstchen an einer Curry- Kokossauce mit Mandelreis (H)	Al dente Tagliatelle mit Gemüsestreifen an Tomaten- rahmsauce (A,C,G)	Geschmorter Hirschbraten an Rotkraut und Broccoli an Wildjus (O)	Jogurtcreme mit Zwetschke (G)
Mittwoch Kartoffelcreme- suppe (G)	Herzhaftes Fiakergulasch mit Eierspätzle (A,C,L,M,O)	Rahmpolenta mit Junglauch, Karotten und Champignons (A,G)	Spinatgnocchi in Basilikumpesto mit Kirschtomaten und Parmesanspänen (A,C,G)	Apfelküchle mit Preiselbeerschaum (A,C,G)
Donnerstag Klare Rindsuppe mit Schnittlauchnockel (A,C,G)	Glasierter Schweinebraten mit Bayrisch Kraut und Semmelknödel an Bratensaft (A,C,G,O)	Topfenpalatschinken auf Marillenmus und Vanillesauce (A,C,G)	Naturschnitzel vom Rind mit Blattspinat und Grilltomate (G)	Biskuitschnitte mit Schokoglasur (A,C,G,F)
Freitag Lauchcreme- suppe (G)	Gebratenes Forellenfilet „Müllerin Art“ mit Butterkartoffeln (D,G)	Gebratene Scheiben von der gekräuterten Quinoaroulade an einem Rahmgemüse (C,G)	Mit Hokkaidokürbis gefüllte Cannelloni in Edelpilzsauce (A,C,G)	Mousse von der Vanille mit Himbeeren (C,G)
€ 1,80		€ 9,90		€ 2,10
Samstag Backerbsen - suppe (A,G,C)		Im ganzen gebratenes Schweinefilet an Pfefferrahmsauce mit Schupfnudeln (A,C,G,O)		Kürbiskuchen (A,C,G,H)

Peperonciniöl und Knoblauchöl pro Portion € 0,50

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

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