

MENÜ



© by Küchenchef **Mario Amann**
02.03. – 07.03.2026

FEINE KALBSLEBER MIT HAUSGEMACHTEN RÖSTI ODER MIT REIS JEDEN MITTWOCH AB 11.00 Uhr **Reservierung nur bis 11:00 Uhr**

Peperoncini und Knoblauchöl separat €0,50

Suppe	Gasthausküche	Vegetarisch	Trennkost	Dessert
€ 2,60	€ 9,90	€ 8,90	€ 10,90	€ 2,80
Montag Maiscreme- suppe (G)	Schweinerückensteak mit Kräuterbutter und Bratkartoffeln (G,M)	Tortellini Ricotta in einer Knoblauchsauce mit Gemüsestreifen (A,C,G)	Ramennudeln mit asiatischem Gemüse vollendet mit Teriyakisauce (A,F)	Vanilleeis mit Karamellsauce (C,G,H)
Dienstag Bouillon mit Kräuterschöberl (A,C,G)	Gebratenes Hühnerbrüstchen an Currysauce dazu Butterreis und Mandelbroccoli (G,H)	Kartoffelroulade mit Zucchini-Kürbiskern an Kräuter- sauerrahmdip (A,C,G)	Mit Steinpilzen gefüllte Rinderbrust an Rotweinsauce dazu Marktgemüse (O,G)	Schokolade- mousse (G,F)
Mittwoch Kartoffelcreme- suppe (G)	Schweinebraten an Knoblauchjus dazu Sauerkraut und Semmelknödel (A,C,G,M)	Goldgelb gebackener Gemüsestrudel auf Rahmsauce (A,C,G)	Herzhafte Cannelloni mit Spinat, Feta und Pinienkerne an Tomatenragout (A,G,,H,C)	Bienenstich (A,C,G,H)
Donnerstag Klare Kraftbrühe mit Leberknödel (A,C)	Tranche von der Putenbrust auf einem Champignonrisotto an Madeirasauce (G,O)	Feine Topfenknödel mit Butterbrösel auf Vanillesauce dazu Marillenröster (A,C,G)	Geschmortes Lamm an Preiselbeerjus mit Basilikum- bohnen (O)	Melone mit Sahne (G)
Freitag Kürbiscreme- suppe (G)	Fischfilet in der Eihülle auf Linguine an Tomatensauce (A,C,D,G)	Gebratene Kartoffel- Käseläibchen an einer Edelpilzsauce (C,G)	Feine Ravioli mit Rucolafülle an einem Paprikaragout (A,C,G)	Vanilleroulade (A,C,G)
€ 2,60		€ 10,90		€ 2,80
Samstag Bouillon mit Backerbsen (A,C,G)		Feines Ragout vom Rind in Wurzelgemüsesauce dazu Kartoffelkroketten (A,C,G)		Heidelbeereis (G)

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

Gerne nehmen wir Ihre telefonische Menüreservierung bis 11:00 Uhr entgegen! Tel. +43 (0) 5572/27539