

MENÜ

© by Küchenchef **Mario Amann**
04.08 – 09.08.2025



FEINE KALBSLEBER MIT HAUSGEMACHTEN RÖSTI ODER MIT REIS JEDEN MITTWOCH AB 11.00 Uhr

Suppe	Gasthausküche	Vegetarisch	Trennkost	Dessert
€ 2,60	€ 9,90	€ 8,90	€ 10,90	€ 2,80
Montag Cremesuppe von der Tomate (G)	Gebratenes Hühnerbrüstchen an „Sauce Zingara“ mit Broccolitörtchen und Kartoffelgratin (C,G)	Zweierlei Gnocchis in einem Ratatouillegemüse darüber frittierter Basilikum (A,C,G)	Mit Duxelles gefüllte Lammkeule an Natursauce auf buntem Marktgemüse (G,O)	Naturjogurt mit Banane (G)
Dienstag Bouillon mit Käsenockerl (A,C,G)	Im Ganzen gebratener Schweinerücken an Madeirasauce dazu Butterreis und Rahmkohlrabi (O,G)	Gebratene Maisplätzchen geschichtet mit mariniertem Kürbisgemüse an Paprikasauce (A,G,C)	Gulasch von Pfifferlingen und Kartoffeln vollendet mit Sauerrahm und frischem Majoran (G)	Biskuitschnitte mit Erdbeerfülle (A,C,G)
Mittwoch Cremesuppe vom Sellerie (G,L)	Ofenfrischer Leberkäse an Naturjus und Spiegelei dazu Kartoffelpüree (C,G)	Flaumige Risottoroulade mit Pfifferlingkern auf einem feinem Rahmgemüse (C,G,O)	Knackiger Marktsalat mit Räucherlachs und Eierwürfel an Jogurtdressing (O,M,C,D,G)	Vanilleeis mit Marillenmus (G,C)
Donnerstag Zwiebelsuppe mit Käsecroutons (A,O,G)	Ragout vom Rind in einer Champignonsauce serviert mit Butternüdele (A,C,G)	Flaumige Buchteln mit Marillenfülle auf Vanillesauce (A,G,C)	Flaumiger Buchweizenblini überbacken mit Gemüse und Brie dazu Sour Cream (A,C,G)	Tiramisu (A,C,G,O)
Freitag Kürbiscreme- suppe (G)	Gegrilltes Fischfilet auf Paprikarahmkartoffeln darüber sautierte Zucchiniestreifen (A,D,G)	Feine Ravioli mit Rucolafülle in einer Sauce Amatricana (A,C,G)	Bunte Salatbowl mit gebackenen Champignons dazu eine Sauce Tartar (A,C,M,O)	Pistazieneis mit Schokoladesauce (G,H,F)
€ 2,60	€ 10,90			€ 2,80
Samstag Rindsuppe mit Profiterols (A,C,G)	Putenfilet im Schinkenmantel auf Spaghetti an einer Tomatensauce (A,C,G)			Cremeschnitte (A,C,G)

Peperoncini und Knoblauchöl separat € 0,50

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

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