

MENÜ



© by Küchenchef **Mario Amann**
20.03. – 25.03.2023

„**Pizza Salsiccia**“ Tomatensauce, Käse, Rucola, Salsiccia,
, Cherrytomaten Fenchelsamen € 12,80
„**Pizza Ricotta**“ Tomatensauce, Käse, Rucola, Ricotta, Pinienkerne € 12,90

Suppe	Gasthausküche	Vegetarisch	Trennkost	Dessert
€ 2,50	€ 9,80	€ 8,80	€ 10,80	€ 2,70
Montag Cremesuppe vom Reis mit Curry (G)	Gegrilltes Schweinerückensteak „Zingara Art“ dazu Rahmkartoffeln (G,L,M)	Geröstete Knödel mit Gemüsestreifen und roten Zwiebeln vollendet mit einem Ei (A,C,G)	Gratiniertes Zwiebelfleisch vom Rind dazu Mandel- broccoli (A,G,H)	Sorbet von der Pflaume (--)
Dienstag Bouillon mit Käseknödel (A,C,G)	Geschnetzeltes vom Rind in einer Esterhazysauce dazu Pilawreis (G)	Al dente gekochte Farfalle mit einem Tomatenpesto darüber frischer Rucola (A,C,G,H)	Plätzchen vom Wildreis mit einem Bärlauch – Gemüseragout (G,C)	Erdbeermousse (F,G)
Mittwoch Spinatcreme- suppe (G)	Im Ganzen gebratenes Schweinefilet an Pfeffersauce dazu Gemüsenüdele (A,C,O,G)	Tortilla Wrap mit vegetarischem Chili con Carne und Sauerrahm (A,C,G,F)	Schnitzel von der Pute mit Pecannussfülle an Madeirasauce dazu Wurzelgemüse- streifen (L,M,O)	Vanilleeis mit Früchten (C,G)
Donnerstag Klare Rindsuppe mit Parmesanschöberl (A,C,G)	Gebackenes Hühnerbrüstchen serviert mit gebackenen Kartoffelecken dazu Sauce Tartar (G,L,M,O)	Hausgemachte Topfen - Marillen Palatschinken an Vanillesauce und Himbeeren (A,C,G)	Mit sautierten Edelpilzen und Spargel gefüllte Ofenkartoffel darüber Creme fraiche (G)	Creme Karamell (C,G)
Freitag Spargelcreme- suppe (G)	Zweierlei Fischfilet auf einem Bärlauchrisotto an Paprikapüree (D,G,O)	Bunte Kartoffelgnocchis in einer Käsesauce vollendet mit Cherrytomaten (A,C,G)	Rosa gebratene Entenbrust an Portweinjus dazu frisches Marktgemüse (O)	Eistorte (A,C,G,F)
€ 2,50		€ 10,80		€ 2,70
Samstag Klare Tomatensuppe mit Spinatflädle (A,C,G)		Putenfilet mit Kürbisfülle an Rahmsauce serviert auf einem Kartoffelgratin bestreut mit gerösteten Kernen und Öl (G,H)		Schokoladeeis mit Erdbeeren (F,G)

Pepperoncini 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