

MENÜ



© by Küchenchef **Mario Amann**
10.11. – 15.11.2025

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 weißen Karotte (G)	Schweineschnitzel „Pariser Art“ mit Risi Pisi und Preiselbeeren (A,C,O)	Rassiges Gulasch von Bohnen mit gebratenen Knödelwürfel (A,C,G)	Gebackener Blumenkohl an Sauerrahmdip mit Junglauchkartoffeln (A,C,G)	Fruchtsalat mit Vanillesahne (G)
Dienstag Klare Rindsuppe mit Butternockerl (A,C,G)	Geschnetzeltes vom Rind in Preiselbeer- Gewürzsauce mit Kürbisspätzle (A,C,G,O)	Gratin von Gnocchi, Steinpilzen und Blattspinat überbacken mit Bergkäse (A,C,G)	Hühnerbrüstchen im Sesammantel dazu Karotten und Broccoli an Kräuterjus (A,C,N)	Apfel im Blätterteig (A,C,G)
Mittwoch Maiscreme- suppe (G)	Glasierte Putenbrust an Edelpilzrahmsauce dazu Kartoffelpüree (C,G)	Pikante gebratene Udonnudeln mit Sojasauce, Gemüse-streifen, Pilzen und Ei (A,C,F)	Sämiges Curryrisotto mit knackigem Marktgemüse (---)	Topfencreme mit Himbeeren (G)
Donnerstag Bouillon mit Tomatenflädle (A,C,G)	Gegrilltes Hühnerbrüstchen überbacken mit Schinken und Käse auf einer Rahmsauce mit Butternudeln (A,C,G,L,M)	Grießschmarren auf Vanillesauce darüber Himbeerragout (A,C,G)	Geschmorte Lammkeule an Champignonjus mit Basilikum- bohnen (O)	Bienenstich (A,C,G,H)
Freitag Petersilcreme- suppe (G)	Gegrilltes Fischfilet auf Rahmkartoffeln darüber Rübenstreifen (A,G,D)	Gebratene Semmeldukaten belegt mit Erbsenschoten und rotem Paprika an einer Kräutersauce (A,C,G)	Tortelloni mit Steinpilzfülle an Kernöl, Parmesan und Pinienkerne (A,C,G,H)	Vanilleeis mit Mangosauce (C,G)
€ 2,60	€ 10,90			€ 2,80
Samstag Kraftbrühe mit Leberspätzle (A,C)	Mit Rohschinken und Emmentaler gerolltes Schweinefilet auf Spaghetti an Tomatensauce (A,C,G,L,M)			Pflaumentarte (A,C,G,H)

Peperoncini und Knoblauchöl seperat €0,50

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

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