

# 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
<b>Montag</b> Cremesuppe von der weißen Karotte (G)	Schweineschnitzel „Pariser Art“ mit Risi Pisi und Preiselbeeren (A,C,O)	Rassisches Gulasch von Bohnen mit gebratenen Knödelwürfeln (A,C,G)	Gebackener Blumenkohl an Sauerrahmdip mit Junglauchkartoffeln (A,C,G)	Fruchtsalat mit Vanillesahne (G)
<b>Dienstag</b> 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)
<b>Mittwoch</b> Maiscremesuppe (G)	Glasierte Putenbrust an Edelpilzrahmsauce dazu Kartoffelpüree (C,G)	Pikante gebratene Udonnudeln mit Sojasauce, Gemüsestreifen, Pilzen und Ei (A,C,F)	Sämiges Curryrisotto mit knackigem Marktgemüse (...)	Topfencreme mit Himbeeren (G)
<b>Donnerstag</b> 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 Basilikumbohnen (O)	Bienenstich (A,C,G,H)
<b>Freitag</b> Petersilcremesuppe (G)	Gegrilltes Fischfilet auf Rahmkartoffeln darüber Rübenstreifen (A,G,D)	Gebratene Semmeldorfchen belegt mit Erbsenschoten und rotem Paprika an einer Kräutersauce (A,C,G)	Tortelloni mit Steinpilzfüllung an Kernöl, Parmesan und Pinienkerne (A,C,G,H)	Vanilleeis mit Mangosauce (C,G)
€ 2,60		€ 10,90		€ 2,80
<b>Samstag</b> 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 sepperat €0,50

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

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