

# MENÜ



© by Küchenchef **Mario Amann**  
30.03. – 04.04.2026

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**

Peperoncini und Knoblauchöl separat € 0,50

Suppe	Gasthausküche	Vegetarisch	Trennkost	Dessert
<b>€ 2,60</b> <b>Montag</b> Gemüsecreme suppe (G)	<b>€ 9,90</b> Im Ganzen gebratenes Schweinekarree an „Kümmelglace“ mit Speckbohnen und Basmatireis (L,M,G)	<b>€ 8,90</b> Sämiges Eblyweizen Risotto mit frischem Spargel vollendet mit Parmesan und Junglauch (A,O,G)	<b>€ 10,90</b> Ravioli Rucola mit Schwarzwurzel- stücken an einem Tomatenpesto (A,C,G,H)	<b>€ 2,80</b> Zweierlei Sorbet (---)
<b>Dienstag</b> Bouillon mit Butternockerl (A,C,G)	<b>Gegrilltes</b> Hühnerbrüstchen mit einer Tomaten - Basilikumbutter dazu Pommes frites (G)	<b>Ofenkartoffel</b> gefüllt mit mediterranem Gemüse an Sauerrahm (G)	<b>Geschmorte</b> Rindsbäckle an Natursauce mit Apfelrotkraut und Broccoli (O)	<b>Himbeercreme</b> (F,G)
<b>Mittwoch</b> Minestrone (A,C)	<b>Feines geschmortes</b> Rindsragout in Paprikasauce dazu Eierspätzle (A,C,G)	<b>Al dente Penne mit</b> Spargelstücken und Bärlauch in einer Rahmsauce (A,C,G)	<b>Gröstl von</b> Kartoffeln, Edelpilzen und roten Zwiebeln dazu Kräuterjoghurt (G)	<b>Pistazieneis</b> mit Schokosauce (H,F,G)
<b>Donnerstag</b> Spargelcreme- suppe (G)	<b>Gegrilltes</b> Schweinerückensteak an Champignonsauce dazu Butterreis (G)	<b>Flaumige</b> Topfenknödel mit Butterbrösel an Vanillesauce mit Himbeeren (A,C,G)	<b>Rosa gebratenes</b> Roastbeef an Sherrysauce mit Blattspinat und Grilltomate (G,O)	<b>Apfeltasche</b> (A,G,C)
<b>Freitag</b> Bouillon mit Brätspätzle (A,C)	<b>Al dente Spaghetti</b> „Frutti de mare“ mit frischem Basilikum (A,C,D,R,B)	<b>Gnocchis mit</b> Gemüsewürfel in Petersilsauce gratiniert mit Bergkäse (A,C,G)		<b>Haselnusseis</b> mit Karamellsauce (C,G,H)

**Samstag**

**Wir bedanken uns für Ihre Treue und  
wünschen Ihnen alles Gute für die Zukunft**

**Ihr Piazza Team**