

MENÜ

© by Küchenchef **Mario Amann**
26.01. – 31.01.2026



FEINE KALBSLEBER MIT HAUSGEMACHTEN RÖSTI ODER MIT REIS JEDEN MITTWOCH AB 11.00 Uhr Reservierung nur bis 11:00 Uhr

Peperoncini und Knoblauchöl separat €0,50

Suppe	Gasthausküche	Vegetarisch	Trennkost	Dessert
€ 2,60	€ 9,90	€ 8,90	€ 10,90	€ 2,80
Montag Karottencreme- suppe (G)	Glasierte Putenbrust an Jägersauce mit Eierspätzle (A,C,G)	Al dente gekochte Spinatagliarini mit Zucchini, Aubergine und Tomate (A,C,G)	Saltimbocca vom Hühnchen an Kräuterjus dazu Wurzel- gemüwestreifen (L,M,O)	Heidelbeereis (G)
Dienstag Bouillon mit Käsegrießnockerl (A,C,G)	Gekochte Rindsnuß an einer Krenrahmsauce dazu Blattspinat und Kartoffelgratin (A,C,G,O)	Lasagne vom Marktgemüse überbacken mit Cheddar- käse an Paprika- sauce (A,C,G)	Sämiges Edelpilzrisotto mit frischem Basilikum und Parmesan (O,G)	Marillen- palatschinke (A,C,G)
Mittwoch Lauchcreme- suppe (G)	Rosa gebratenes Schweinefilet an einem Letscho dazu Butterreis (G)	Feine Maultaschen mit Kürbisfülle an Kürbiskernpesto vollendet mit Zucchini (A,C,G)	Glasierter Hirschbraten mit Rotkraut und Broccoli (O)	Topfencreme (G)
Donnerstag Klare Rindsuppe mit Eierstich (C,G)	Mit Gemüse gefüllte Rinderroulade an Rahmsauce dazu flaumige Flädleservietten- knödel (A,C,G)	Feine Topfenknödel mit Butterbrösel auf Vanillesauce an einem Himbeerragout (A,C,G)	Feine Palatschinke von der Süßkartoffel gerollt mit grünem Spargel und Junglauch an Sauerrahm (A,C,G)	Haselnusskuchen mit Sahne (A,C,G,H)
Freitag Knoblauchcreme- suppe (G)	Gebackenes Fischfilet mit Petersilkkartoffeln und Sauce Tarragon (D,A,C,O,M,G)	Gratin von der Kartoffel mit Champignons und Mairübe überbacken mit Mozzarella (G)	Geschmorte Putenkeule mit Cashewnusskern auf einem buntem Saisongemüse (G,H)	Vanilleeis mit Melone (C,G)
€ 2,60		€ 10,90		€ 2,80
Samstag Backerbsensuppe (A,C)		Gegrilltes Hühnerbrüstchen an einer Ananas – Currysauce dazu Basmatireis (---)		Schokolade- mousse (G,C,F)

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