

MENÜ

© by Küchenchef **Mario Amann**
24.03. – 29.03.2025



FEINE KALBSLEBER MIT HAUSGEMachten RÖSTI ODER MIT REIS JEDEN MITTWOCH AB 11.00 Uhr

Suppe	Gasthausküche	Vegetarisch	Trennkost	Dessert
€ 2,50	€ 9,80	€ 8,80	€ 10,80	€ 2,70
Montag Cremesuppe von der Pastinake (G)	Gegrilltes Schweineschnitzel „Pariser Art“ dazu Risi Pisi und Preiselbeeren (A,C,G,O)	Mit Gemüse und Naturreis gefüllte Paprika an einer Tomatensauce (A,C,G)	Al dente Penne mit grünem Spargel in einer Bärlauchsauce (A,C,G)	Kokoseis mit Mangosauce (C,G)
Dienstag Bouillon mit Kräutergrieß- nockerl (A,C,G)	Gekochtes Rindfleisch an Schnittlauchsauce dazu Bouillonkartoffeln (G)	Goldgelb gebackener Gemüsestrudel auf einer Junglauchsauce (A,C,G)	Im Rohschinken gebratenes Schweinefilet an einer Madeirasauce dazu buntes Ofengemüse (L,M,O)	Apfel – Topfencreme (G)
Mittwoch Knoblauchcreme- suppe mit Croutons (A,C,G)	Glasierter Putenbraten an einer „Wälder Sauce“ mit Eierspätzle (A,C,G,L,M)	Al dente gekochte Farfalle mit Mangoldspinat in einer Knoblauch- rahmsauce darüber Cherrytomaten(A,C,G)	Sämiges Risotto mit Radieschen und Erbsen vollendet mit Parmesan (G,O)	Erdbeereis mit Kiwi (C,G)
Donnerstag Erbsencreme- suppe (G)	Gegrilltes Schweinerücken- steak an einer Pfefferrahmsauce dazu Broccoli und Kartoffelkroketten (A,C,G)	Flaumige Buchteln mit Schokofülle dazu Erdbeerragout und Vanillesauce (A,C,F,G)	Gratin von Schupfnudeln, Spargel und roten Zwiebeln überbacken mit Emmentaler (A,C,G)	Vanillecreme (G,C)
Freitag Bouillon mit Leberknödel (A,C,G)	Piccata vom Fisch auf Spaghetti an einer Tomatensauce (D,A,C,G)	Frittierte Kartoffelschnitten mit Bärlauchkern dazu Gemüsechutney und Sourcream (A,C,G)	Mit Putenschinken und Mozzarella überbackenes Putensteak auf Gemüserahmgulasch (C,G,M)	Walnusseis mit Karamellsauce (C,G,H)
€ 2,50		€ 10,80		€ 2,70
Samstag Cremesuppe vom Sellerie (G,L)		Rosa gebratener Rinderrücken im Paprikamantel auf Rahmlinguine an Burgundersauce (A,C,G,O)		Erdbeermousse (C,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