

# MENÜ



© by Küchenchef **Mario Amann**  
21.04 – 26.04.2025

## 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
<b>Oster- Montag</b>	<b>Feiertag</b>	<b>Schöne Osterfeiertage</b>	<b>wünscht Ihnen</b>	<b>ihr Piazza Team</b>
<b>Dienstag</b> Cremesuppe vom Spargel (G)	<b>Gegrilltes Schweinerückensteak</b> an Pfefferrahmsauce mit Gemüseschupf- nudeln (A,C,G,O)	<b>Spinatschlutzkrapfen</b> in einer leichten Knoblauchsauce darüber Karottenstroh (A,C,G)	<b>Rosa gebratenes Roastbeef</b> an Naturjus dazu Rüben – Bohngemüse (G)	<b>Vanilleeis mit Erdbeersauce</b> (C,G)
<b>Mittwoch</b> Minestra (---)	<b>Geschmorter Rinderbraten</b> an einer Burgundersauce dazu Eierspätzle (A,C,O)	<b>Mit Bergkäse gratinierte Bärlauchknödele</b> auf Rahmkürbis (A,C,G)	<b>Tortelli mit Spargelfülle</b> an einer Bärlauch- butter und Walnußschrott (A,C,G,H)	<b>Nougateclair</b> (A,C,G,H)
<b>Donnerstag</b> Blumenkohl- cremesuppe (G)	<b>Glasierte Putenbrust</b> gespickt mit Enokipilze dazu Butterreis an Rahmsauce (G)	<b>Flaumiger Kaiserschmarren</b> mit Zwetschkenröster (A,C,G,F)	<b>Vitello tonnato</b> mit Rucola – Tomatensalat mariniert mit Aceto Balsamicoessig (C,O,M,D)	<b>Bananenschnitte</b> (A,C,G)
<b>Freitag</b> Bouillon mit Butternockerl (A,C,G)	<b>Gebackenes Fischfilet</b> mit Petersilkartoffeln und Sauce Tartar (D,A,C,G,O)	<b>Zweierlei Gnocchis</b> in einer getrüffelten Mairübensauce (A,C,G)	<b>Sämiges Pilzrisotto</b> verfeinert mit Junglauch und Parmesan (G,O)	<b>Marillensorbet</b> (---)
€ 2,50		€ 10,80		€ 2,70
<b>Samstag</b> Cremesuppe von der Pastinake (G)	<b>Gegrilltes Hühnerbrüstchen</b> an einem Letscho serviert mit Butternüdele (A,C,G)			<b>Schokoladeeis mit Orange</b> (G,F)

Peperoncini 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