

MENÜ



© by Küchenchef **Mario Amann**
21.11. – 26.11.2022

„Pizza Tonno Bianco Thunfisch, Mozzarella, Kapern, Zitronenzeste € 10,80
NEU!!!! MOHREN WEIZEN VOM FAß

Suppe	Gasthausküche	Vegetarisch	Trennkost	Dessert
€ 1,80	€ 9,30	€ 8,30	€ 10,30	€ 2,10
Montag Petersilwurzel- cremesuppe (G)	Gegrilltes Schweinerückensteak an Pfefferrahmsauce mit Kartoffelkroketten und Vichykarotten (A,C,G,O)	Al dente gekochte Spaghetti in einer Kürbissauce vollendet mit Zucchiniestreifen (A,C,G)	Ofenkartoffel gefüllt mit rassicem Ratatouillegemüse darüber Montforterkäse (G)	Naturjoghurt mit Mandarine (G)
Dienstag Bouillon mit Speckknödel (A,C,G,L)	Hausgemachte Lasagne überbacken mit Mozzarella (G,A,C)	Flaumige Riebelgrießlaibchen mit Broccoliröschen an einem Paprikaragout (A,C)	Putenroulade mit Edelpilzen und Kräutern an einer Madeirasauce dazu buntes Röstgemüse (O)	Bratapfelsorbet (H)
Mittwoch Cremesuppe vom Kohlrabi (G)	Glasierter Schweinebraten an Bratensaft dazu Krautschupfnudeln (A,C,G,O)	Scheiben vom mit Hanf gefüllter Kartoffelroulade auf einem Kürbisragout (C)	Risottoknödel gefüllt mit Schafkäse und Tomaten im Spinatbett an einer Knoblauchsauce (G,O,C)	Topfencreme mit Pflaume (G)
Donnerstag Klare Kraftbrühe mit Grießnockerl (A,C,G)	Geschnetzeltes vom Rind in einer Champignonsauce dazu Gemüsespätzle (A,C,G)	Feiner Scheiterhaufen von Äpfel und Macadamianüssen auf Vanillesauce (A,C,G,H)	Hirschragout in Preiselbeersauce dazu Rotkraut und Rosenkohl (O)	Vanilleroulade (A,C,G)
Freitag Käsecremesuppe (G,O)	Gebratenes Fischfilet „Pariser Art“ mit Petersilkartoffeln und Preiselbeeren (A,C,D,G)	Spinatgnocchis in Tomatenrahmsauce vollendet mit Junglauch und Parmesanspänen (A,C,G)	Pfannkuchen von der Dittakartoffel belegt mit einem Sauté von Zucchini und Kürbis darüber Sauerrahm (A,C,G)	Grießpudding (A,G)
€ 1,80		€ 10,30		€ 2,10
Samstag Bouillon mit Leberspätzle (A,C)	Rosa gebratener Rinderrücken im Kürbiskernmantel auf Semmelfladen an Rahmgemüse (A,C,G)			Schokoladeeis mit Banane (F,G,C)

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