

MENÜ



© by Küchenchef **Mario Amann**

27.10.2025 bis 31.10.2025

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

Suppe	Gasthausküche	Vegetarisch	Trennkost	Dessert
€ 2,60	€ 9,90	€ 8,90	€ 10,90	€ 2,80
Montag Karottencreme-Suppe (G)	Gegrilltes Hühnerbrüstchen an Ananas - Currysauce dazu ein Mandelreis (H,G)	Tortillas gefüllt mit einem vegetarischem Chili darüber Sauerrahm (A,C,F,G)	Mit Blattspinat und Schafkäse gefüllte Putenbrust auf Zucchini Gemüse an Tomatenrahmsauce (G)	Schokoladeeis mit Waldbeeren (F,G)
Dienstag Bouillon mit Schinkenschöberl (A,C,G)	Paprikarahm-geschnetztes von der Pute mit feinen Bandnudele (C,A,G)	Gebratene Schupfnudeln mit Edelpilzen und Erbsenschoten an Kräutersauce (A,C,G)	Cappellacci mit Kürbisfülle in einer Salbeibutter darüber Parmesanspäne (A,C,G)	Karotten-Kuchen (C,H)
Mittwoch Gerstensuppe (A,G)	Glasierter Schweinebraten an Natursauce mit Sauerkraut und Serviettenknödel (G,C,O)	Feine Spinatgnocchi in einem Tomatenpesto vollendet mit Bergkäse (A,C,G,H)	Rosa gebratenes Schweinefilet mit Maronikern auf Karotten - Wirsinggemüse an Wacholdersauce (O)	Naturjogurt mit Kirschen (G)
Donnerstag Klare Rindsuppe mit Butternockerl (A,C,G)	Rindsragout in Rotweinsauce mit Rotkraut und Eierspätzle (O,C,A,G)	Flaumige Topfenschmarren an Vanillesauce und Himbeeren (A,C,G)	Mit Steinpilzen und Broccoli gefüllte Ofenkartoffel an Schnittlauchsauer- rahm (G)	Honigcreme (G)
Freitag Käserahmsuppe (G)	Gegrilltes Fischfilet auf einem Zucchini Risotto an Paprikacreme (D,G,O,A)	Rassiges Gemüsecurry mit Bambussprossen dazu Basmatireis (---)	Hirschragout in Preiselbeersauce dazu sautiertes Wintergemüse (O,G)	Aprikosensorbet (---)

Samstag

WIR WÜNSCHEN IHNEN EINEN
SCHÖNEN FEIERTAG,

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