

MENÜ



© by Küchenchef **Mario Amann**
16.03. – 21.03.2026

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

Peperoncini und Knoblauchöl seperat €0,50

Suppe	Gasthausküche	Vegetarisch	Trennkost	Dessert
€ 2,60	€ 9,90	€ 8,90	€ 10,90	€ 2,80
Montag Bärlauchcreme- suppe (G)	Gegrilltes Schweineschnitzel an Jägersauce mit Butterreis (L,M,G)	Al dente gekochte Linguine mit Zucchini, Aubergine und Tomate (A,C)	Saltimbocca vom Rind an Kräuterjus dazu Wurzelgemüse- streifen (L,M,O)	Pistazieneis mit Schokosauce (C,G,H,F)
Dienstag Bouillon mit Leberknödel (A,C)	Gebratene Kalbsbratwurst an einem Zwiebeljus mit Kartoffelpüree (G)	Lasagne vom Kürbisgemüse mit einem Paprika- ragout (A,C,G,O)	Sämiges Spargelrisotto mit frischem Bärlauch und Parmesan (O,G)	Marillen- palatschinke (A,C,G)
Mittwoch Spinatcreme- suppe (G)	Mit Gemüse gerollte Putenbrust an Rahmsauce dazu flaumige Servietten-knödel (A,C,G)	Gratin von der Kartoffel mit Champignons und Kohlrabi überbacken mit Mozzarella (G)	Gegrillte Hühnerkeule mit Cashewnußfülle auf einem buntem Marktgemüse (C,H)	Joghurtcreme (G)
Donnerstag Klare Rindsuppe mit Eierstich (C,G)	Gekochte Rindernuß an Krensaucе mit Blattspinat und Bratkartoffeln (G,O)	Feiner Grießauflauf mit Vanillesauce an einem Erdbeerragout (A,C,G)	Gebackener Blumenkohl Mit Junglauchkartoffeln und Sour cream (A,C,G,M)	Erdnusskuchen mit Sahne (A,C,E)
Freitag Pastinakencreme- suppe (G)	Gegrilltes Fischfilet „Mexikanische Art“ dazu Basmatieis (D)	Maultaschen mit Gemüsefülle an Bärlauchpesto vollendet mit Parmesan (A,C,G)	Glasierter Hirschbraten mit Rotkraut und Broccoli (O)	Eistorte (A,C,H,G)
€ 2,60		€ 10,90		€ 2,80
Samstag Backerbsen- suppe (A,C)		Hühnerbrüstchen mit Entenkern an Madeirajus dazu Champignonreis (G,O)		Schokolade- mousse (G,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