

MENÜ

© by Küchenchef **Mario Amann**
08.12 – 13.12.2025



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 Französische Zwiebelsuppe mit Käsecroutons (A,C,G,O)	Gegrilltes Hühnerschnitzel an Champignon- sauce dazu Bandnüdele (A,C,G)	Al dente Penne in Basilikumsauce vollendet mit einem Ratatouillegemüse (A,C,G)	Feiertag offen 10 bis 18 Uhr Küche offen 11 bis 16.45	Cookieeis mit Karamellsauce (A,C,G,H)
Dienstag Schwarzwurzel- cremesuppe (G,O)	Im Ganzen gebratener Schweinerücken „Kümmelglace“ mit Vichykarotten und Butterreis (G,O)	Gebackene Risotto - Zucchini bällchen auf einer Tomatenrahm- sauce bestreut mit Cheddarkäse (A,C,O,G)	Geschmortes Lamm an Rosmarinsauce mit Rosenkohl und Blaukraut (O,G)	Vanillepudding mit Himbeersauce (G)
Mittwoch Bouillon mit Butternockerl (A,C,G)	Feines Rindsragout In Wurzelgemüsesauce dazu Eierspätzle (A,C,G,.)	Goldgelb gebackener Gemüsestrudel auf einer Kartoffelsauce (A,C,G)	Süßkartoffelgnocchi al aglio e Peperoncini vollendet mit Parmesan (A,C,G)	Creme Suchard (G,O,F)
Donnerstag Knoblauchcreme- suppe (G)	Glasierter Hackbraten an Naturjus mit Kartoffel- püree und Marktgemüse (A,G,M)	Saftiger Scheiterhaufen vom Apfel an einer Vanillesauce (A,C,G,O)	Rosa gebratene Entenbrust an einer Pflaumensauce dazu Mandel- Romanesco (H,O)	Kokoseis mit Mangosauce (C,G)
Freitag Klare Rindsuppe mit Backerbsen (A,C,G)	Pochiertes Fischfilet darüber sautierte Gemüsestreifen an Kräutersauce mit Butterkartoffeln (D,G)	Feine Gemüsepfanne mit Perlweizen und Eierwürfel vollendet mit Gyrosgewürz (A,C,G)	Al dente Tortelli mit Kürbisfülle in einer Kräuterbutter darüber Kirschtomaten (A,C,G)	Naturjogurt mit Waldbeeren (G)
€ 2,60	€ 10,90			€ 2,80
Samstag Kokoscremesuppe mit Curry (---)	Mariniertes Hühnerbrüstchen mit Ajvarbutter dazu Herzoginnenkartoffeln und Rahmkohlrabi (A,C,G)			Vanilleeis mit Pflaumenmus (C,G)

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