

# MENÜ



© by Küchenchef **Mario Amann**  
08.08. – 13.08.2022

## Pizzaempfehlung:

**„WÄLDAR PIZZA“** Landjäger, Bergkäse, Zwiebel, Spiegelei € 10,90

Suppe	Gasthausküche	Vegetarisch	Trennkost	Dessert
<b>€ 1,80</b>	<b>€ 9,30</b>	<b>€ 8,30</b>	<b>€ 10,30</b>	<b>€ 2,10</b>
<b>Montag</b> Broccoli- cremesuppe (G)	<b>Scheibe vom Putenbraten</b> an einer Currysauce dazu Basmatireis (---)	<b>Gerollte Palatschinke</b> gefüllt mit Zucchini, Aubergine und Tomate auf gelber Paprikacreme (A,C,G)	<b>Baked Potatoes mit</b> <b>Edelpilzen und</b> <b>Gemüstreifen</b> darüber Cheddarkäse an Sauerrahm (G)	<b>Zwetschkensorbet</b> (---)
<b>Dienstag</b> Nudelsuppe (C,G,A)	<b>Schweineschnitzel</b> „Pariser Art“ mit Butterkartoffeln und Preiselbeeren (A,C,G,O)	<b>Knackiger Marktsalat</b> mit gebackenem Bergkäse an einer Preiselbeermarinade (A,C,G,O)	<b>Kalbsragout</b> in einem Naturjus mit Romanesco - Blumenkohlgemüse (---)	<b>Vanilleclair</b> (A,C,G)
<b>Mittwoch</b> Minestra (---)	<b>Hühnerbrüstchen</b> gespickt mit Bärlauch und Schinken auf einem Maccaroniaufauf an Rahmsauce (A,C,G)	<b>Mit Camembert</b> gratinierte Kartoffelknödele auf Kräuterrahmgemüse (C,G)	<b>Linseplätzchen mit</b> <b>einem Ragout</b> <b>von dreierlei Paprika</b> und Pfifferling (C,G,A)	<b>Karamelleis</b> (G,C)
<b>Donnerstag</b> Karottencremesuppe (G)	<b>Gegrilltes</b> <b>Schweinerückensteak</b> an Pfefferrahmsauce mit Bratkartoffeln (G,O)	<b>Flaumige</b> <b>Zwetschkenknödel</b> in Butterbrösel mit Vanillesauce (A,C,G)	<b>Salat vom Hühnchen</b> in Cocktailsauce verfeinert mit Honigmelone (G,O,M)	<b>Schokoroulade</b> (A,C,G,F)
<b>Freitag</b> Bouillon mit Butternockerl (A,C,G)	<b>Pochiertes Fischfilet</b> auf einem Broccolisotto an Tomatenrahmsauce (D,O,G)	<b>Marillen -</b> <b>Chilibandnudele</b> an Mangoldstreifen in einer Kokos - Zitronengrassauce (A)	<b>Gratin von der Kartoffel</b> mit Pfifferlingen und Zucchini überbacken mit Parmesan (G)	<b>Himbeerschaum</b> (G)
<b>€ 1,80</b>		<b>€ 10,30</b>		<b>€ 2,10</b>
<b>Samstag</b> Cremesuppe von der Pastinake (G)		<b>Geschnetzeltes vom Rind „Zürcher Art“</b> mit Karottenspätzle (A,C,G)		<b>Zweierlei Sorbet</b> (---)

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