

MENÜ



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

Pizzaempfehlung:

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

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

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