

MENÜ



© by Küchenchef **Mario Amann**
16.02. – 21.02.2026

Peperoncini und Knoblauchöl separat €0,50
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

Suppe	Gasthausküche	Vegetarisch	Trennkost	Dessert
€ 2,60 Montag Petersilcreme- suppe (G)	€ 9,90 Gegrilltes Schweinerückensteak an „Kümmelglace“ dazu Rahmkartoffel „Berner Art“ (L,M,G)	€ 8,90 Schupfnudeln an Gemüseragout überbacken mit Bergkäse (A,C,G)	€ 10,90 Tournedos „Black and White“ dazu ein Röstgemüse (G,O)	€ 2,80 Bananenjoghurt (G)
Dienstag Bouillon mit Käseknödel (A,C,G)	Braten von der Rindsnuß an Rahmsauce serviert mit Butternüdele darüber Gemüsestreifen (A,C,G,O)	Feiner Haferpfannkuchen belegt mit Edelpilzen und Minimangold an leichter Rahmsauce (A,C,G)	Ofenkartoffel gefüllt mit einem Ratatouille darüber Sour Cream (G)	Karotten - Sahnekuchen (A,C,G,H)
Mittwoch Lauchrahm- suppe (G)	Gegrilltes Fischfilet auf Erbsenpüree dazu paprizierte Kartoffelwürfel an Weißweinsauce (D,G,O)	Gnocchi mit Paprika, Zucchini und Olivenöl darüber Feta Würfel (A,C,G)	Mit Duxelles gerollte Putenbrust auf buntem Gemüse (G)	Mangosorbet (---)
Donnerstag Klare Kraftbrühe mit Grießnockerl (A,C,G)	Feiner Hackbraten an Naturjus mit Kartoffelpüree und glasierten Karotten (A,M,G,O)	Flaumige Topfenpalatschinken auf Vanillesauce mit Marillenröster (A,C,G)	Gebackener Blumenkohl mit Butterkartoffeln dazu Aioli Dip (A,C,G)	Weißes Schokolade- mousse (G,F)
Freitag Knoblauchrahm- suppe mit Brotcroutons (A,G)	Al dente Spaghetti mit Garnelen, Basilikum und Knoblauch in Tomatensauce (A,B,C)	Dukaten von der Dittakartoffel an leichter Junglauchsauce darüber Gemüserissole (A,C,G)	Geschnetzeltes vom Rind in einem Kräuterjus mit Schwarzwurzel, Eierbrösel und Broccoli (O,C,A,G)	Haselnusscreme mit Karamellsauce (G,H)
€ 2,60		€ 10,90		€ 2,80
Samstag Bouillon mit zweierlei Flädle (A,C,G)		Scheiben vom Putenbraten „Jäger Art“ dazu Rosmarinkartoffeln (G,L,M)		Coup Helene (C,G,F)