

© by Küchenchef **Mario Amann** 15.09 – 20.09 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 Bouillon mit Spinatflädle (A,C,G)	Gegrilltes Schweinesteak an "Kümmelglace" dazu Krautspätzle (A,C,L,M)	Cremiges Risotto mit Kürbisstreifen vollendet mit Parmesan darüber Rucola (A.C.G.O)	Gröstl von zweierlei Knödel mit roten Zwiebeln, Paprika dazu Creme fraiche (A,G,C,)	Bananeneis (G)
Dienstag Pastinakencreme- suppe (G)	Im Ganzen gebratene Putenbrust an Rahmsauce dazu Gemüse Linguine (A,C,G)	Gebackener Montforter mit Blattsalat an Honig- Senf Marinade und Marillen Chutney (A,C,G,O,M)	Geschmorte Rinderbraten an eigenem Saft mit Karotten und Basilikumbohnen (O,G)	Joghurt mit Fruchtsalat (G)
Mittwoch Klare Rindsuppe mit Leberspätzle (A,C)	Ragout vom Rind in einer Rotweinsauce mit Kartoffelpüree (A.C.G.O)	Vegetarische Lasagne überbacken mit Mozzarella (A.C.G)	Tortilla Wraps mit Mexikanischem Gemüse darüber Sauerrahm (A,C,G)	Wallnusseis (C,H,G)
Donnerstag Knoblauchcreme- suppe (G)	Gegrilltes Hühnerbrüstchen an Champignon- sauce dazu Erbsenreis (A,C,G)	Flaumige Topfenpalat- schinken mit Vanillesauce darüber zweierlei Schokolade (A,C,G)	Rosa Gebratenes Lammnüsschen an Thymianjus auf Mediterranem Gemüse	Topfencreme mit Pflaumen (A,C,G)
Freitag Klare Kraftsuppe mit Speckknödel (A,C,G,L,M)	Poschiertes Fischfilet auf Basilikumrisotto darüber ein Tomatenragout (A,D,G)	Taglioline Verdi in einer leichten Käsesauce bestreut mit Pinienkernen (A,C,G,H)	Mit Kürbis gerollt Kartoffelroulade auf Rahmgemüse darüber frittierte Petersilie (A,C,G)	<b>Apfelküchle</b> (A,G,C)
€ 2,50		€ 10,80		€ 2,70

Samstag

Minestrone (A,C)

Mit Käse und Lauch überbackenes Putensteak an Pfifferlingjus dazu Kürbisspätzle

Sauerkirschen-Joghurt Eis (C,G)

Peperoncini und Knoblauchöl separat € 0,50 MENÜ AB 11:00 UHR - SOLANGE DER VORRAT REICHT!