

MENÜ



© by Küchenchef **Mario Amann**
09.06 – 14.06.2025

FEINE KALBSLEBER MIT HAUSGEMACHTEN RÖSTI ODER MIT REIS JEDEN MITTWOCH AB 11.00 Uhr

Suppe	Gasthausküche	Vegetarisch	Trennkost	Dessert
€ 2,50	€ 9,80	€ 8,80	€ 10,80	€ 2,70
Montag	Feiertag	Einen schönen Pfingstmontag	wünscht Ihnen	ihr Piazza Team
Dienstag Rindsuppe mit Fadennudeln (A,C,G,)	Schweineschnitzel „Pariser Art“ serviert mit Risi-Pisi und Preiselbeeren (A,C,G,O)	Gnocchi mit Gorgonzolafülle und Spargelstücken in einer Cashewnussbutter (A,C,G,H)	Rosa gebratene Lammnüsschen an Portweinsauce mit Karotten – Bohngemüse (O,G)	Tiramisueis (A,C,G)
Mittwoch Tomatencreme- suppe (G)	Ragout von der Pute in Rahmsauce dazu Butternudeln und Gemüsestreifen (A,C,G)	Gebackene Mozzarellasticks mit buntem Marktsalat an Honig- Senfdressing dazu Barbecuesauce (A,C,G,O,M)	Rassiges asiatisches Reisgericht mit Gemüse, Sprossen und Tofu vollendet mit Ei (A,F,C)	Frischer Fruchtsalat (---)
Donnerstag Bouillon mit Speckknödel (A,C,G,M)	Schweinefilet „Wellington“ auf Natursauce mit Kartoffelkroketten und Broccolitoröten (A,C,G,O)	Flaumige Marillenknödel in Zimtbrösel auf Vanillesauce (A,C,G,H)	Feiner Rindfleischsalat mit Paprika, Zwiebel, Essiggurke und Radieschen an Rotweindressing auf Blattsalaten (C,O,M)	Rhabarberkuchen mit Sahne (A,C,G)
Freitag Karottencreme- suppe (G,O)	Fischfilet in der Cornflakespanade mit Basmatireis dazu Sauce Cumberland (A,C,D,O)	Tortilla Wrap gefüllt mit vegetarischem Chili dazu Sour Cream (A,F,G)	Al dente Penne mit Spargel und Cherrytomaten in Bärlauchpesto (A,H,G)	Marillensorbet (---)
€ 2,50		€ 10,80		€ 2,70
Samstag Weinsuppe mit Gemüse (O,G)		Hühnerbrüstchen mit Pfifferlingfülle auf Gemüseschupfnudeln an Rahmsauce (A,C,G)		Schokoladauflauf (A,C,H,G,F)

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