

MENÜ



© by Küchenchef **Mario Amann**
28.07. – 02.08.2025

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 Kartoffelcremesuppe (G)	Scheibe vom Putenbraten an einer Currysauce dazu Basmatireis (---)	Gerollte Palatschinke gefüllt mit Zucchini, Aubergine und Tomate auf gelber Paprikacreme (A,C,G)	Quiche von Süßkartoffel und Marktgemüse überbacken mit Cheddarkäse (A,C,G)	Bananensorbet (---)
Dienstag Nudelsuppe (A,C,G)	Hühnerbrüstchen gespickt mit Schinken und Pilzen auf einem Gemüse - Nudelgratin an Rahmsauce (A,C,G)	Mediterrane Salatbowl mit Falafel an einem Sesamdressing (A,O,N)	Kalbsragout in einem Naturjus mit Romanescogemüse (---)	Vanilleclair (A,C,G)
Mittwoch Minestra (---)	Geschmorter Rindsbraten „Burgunder Art“ mit Rotkraut und Serviettenknödel (A,C,G,O)	Al dente Spaghetti in einem Basilikumpesto mit gebackenen Kirschtomaten (A,C,G)	Salat vom Hühnchen in Cocktailsauce verfeinert mit Honigmelone (C,G,O,M)	Walnusseis (C,H,G)
Donnerstag Karottencremesuppe (G)	Schweineschnitzel „Pariser Art“ mit Risi-Pisi und Preiselbeeren (A,C,G,O)	Flaumige Marillenknödel in Butterbrösel mit Vanillesauce und frische Erdbeeren (A,C,G)	Couscousplätzchen mit einem Ragout von dreierlei Paprika und Pfifferling (A,C,G)	Schokoroulade (A,F,C,G)
Freitag Bouillon mit Butternockerl (A,C,G)	Gebratenes Fischfilet auf einem Broccolisotto nappiert mit einem Tomatenragout (D,G,O)	Reisbandnüdele mit Pak choi, Karotte und Mairübe in einer Kokos - Zitronengrassauce (---)	Knackiger Marktsalat an Rotweinessig-dressing mit gebackenem Bergkäse und Preiselbeeren (A,C,G,O)	Himbeerschaum (G)
€ 2,60		€ 10,90		€ 2,80
Samstag Cremesuppe von der Pastinake (G)		Geschnetzeltes vom Rind „Zürcher Art“ mit Karottenspätzle (A,C,G)		Zweierlei Sorbet (---)

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