

MENÜ



© by Küchenchef **Mario Amann**
10.03. – 15.03.2025

Probieren Sie unsere feinen Gerichte von der Kartoffel
von deftig bis vegetarisch oder vegan immer ein Genuß

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

Suppe	Gasthausküche	Vegetarisch	Trennkost	Dessert
€ 2,50	€ 9,80	€ 8,80	€ 10,80	€ 2,70
Montag Sauerrahmsuppe (G)	Im Ganzen gebratenes Schweinefilet an Natursauce mit Butterbohnen und Serviettenknödel (A,C,G,O)	Goldgelb gebackener Kartoffelstrudel auf einer Wurzelgemüsesauce (A,C,G)	Feines Risotto von Pilzen und Junglauch darüber Bergkäse (G,O)	Schokolademousse (G,F)
Dienstag Bouillon mit Zucchiniplättle (A,C,G)	Geschnetzeltes vom Rind in einer Pörkölt sauce dazu Basmatireis (L,M)	Gebackene Spargel - Sojabohnenlaibchen an Schnittlauch-sauerahm (A,C,F,G)	Mit Maroni gefüllte Kalbsbrust an Madeirasauce serviert mit einem Gemüseallerlei (G,O)	Vanillepudding mit Waldbeeren (G)
Mittwoch Französische Zwiebelsuppe mit Käsecroutons (A,C,G,O)	Glasierter Putenbraten an Champignonsauce und feinen Bandnüdele (A,C,G)	Herzhafte Quiche von Broccoli, Trüffelkartoffel und Karotte an Paprikachutney (A,C,G,O)	Feine Tortelli mit Spargelfülle in einer Bärlauchbutter vollendet mit Süßkartoffelstroh (A,C,G)	Biskuitroulade (A,C,G)
Donnerstag Cremesuppe vom grünen Spargel (G)	Gebratenes Hacklaibchen an Naturjus mit Kartoffelpüree und Gemüsestreifen (A,C,G,M)	Pancakes mit Apfelragout an Vanillesauce darüber ein Erdbeerragout (A,C,G)	Rosa gebratene Medaillons vom Rinderrücken mit Blattspinat und Grilltomate (G)	Eierlikörkuchen (A,C,G)
Freitag Klare Rindsuppe mit Fleischstrudel (A,C,G)	Pochiertes Pangasiusfilet an Rahmgemüse mit Kartoffelgratin (D,G)	Spinatgnocchis in einem Zucchini – Tomatenragout bestreut mit Feta (A,C,G)	Mit Artischocken und Ricotta gefüllte Cannelloni überbacken mit Mozzarella auf Rahmsauce (A,C,G)	Zwetschkenknödel mit Vanillesauce (A,C,G)
€ 2,50		€ 10,80		€ 2,70
Samstag Petersilcremesuppe (G)		Gegrilltes Hühnerbrüstchen mit Guacamolebutter dazu eine Ofenkartoffel mit Rahmkohlrabi (L,G,M)		Granatapfelsorbet mit Ananas (- - -)

Gerne nehmen wir Ihre telefonische Menüreservierung entgegen! Tel. +43 (0) 5572/27539