

MENÜ



© by Küchenchef **Mario Amann**
31.03. – 05.04.04.2025

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 Tomatencreme- suppe (G)	Glasierter Schweinebraten an „Kümmelglace“ mit Bayrischkraut und Serviettenknödel (A,C,G,O)	Al dente gekochte Farfalle in einer Paprikasauce mit Spargelstücken (A,C,G)	Sämiges Risotto mit Tomaten und Oliven darüber Schafkäse (O,G)	Naturjogurt mit Banane (G)
Dienstag Klare Rindsuppe mit Leberspätzle (A,C)	Feine Rindsroulade im eigenen Saft dazu Gemüsespätzle (A,C,G,O)	Gebackene Romanesco – Käselaiabchen an Schnittlauchricotta (A,C,G)	Putensteak mit einer Junglauch - Putenschinkenfülle auf einem Marktgemüse- ragout (---)	Schokopudding mit Himbeersauce (G)
Mittwoch Zwiebelcremesuppe mit Backerbsen (A,C,G)	Gegrilltes Hühnerbrüstchen an Champignonsauce dazu Pilafreis (G)	Chinesische Nudeln mit Austernpilzen und Gemüsestreifen in einer Currysauce (A)	Mit Camembert gratiniertes von Trüffelkartoffel, und Spargel darüber Rucola (G)	Grießflammeri mit Pflaumenmus (A,C,G)
Donnerstag Maiscremesuppe (G)	Glasierter Hackbraten an Naturjus dazu Kartoffelpüree und Gemüsestreifen (G,M,)	Feiner Grießschmarren auf Vanillesauce darüber Marillenröster (A,C,G,H)	Im Ganzen rosa gebratener Rinderrücken an Kräuterjus mit sautierten Zucchini – Paprikagemüse (O)	Nougatmousse (G,H)
Freitag Bouillon mit Brätlnödel (A,C,G)	Gegrilltes Fischfilet im Cornflakesmantel mit Basmatireis und Preiselbeeren (A,C,G,O,D)	Gebackene Pilzröllchen auf einem Wurzelgemüse dazu Sojasauce (A,C,G,F)	Gekräturte Polentaplätzchen an einem mediterranen Gemüse (A,C,G)	Vanilleeis mit Ananas (C,G)
€ 2,50		€ 10,80		€ 2,70
Samstag Weincremesuppe (G,O)		Mit Wurzelgemüse gerollte Putenbrust auf Rahmkartoffeln an Naturjus (G)		Schokoladauflauf mit Sahne (A,C,G,H)

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