

Unsere Menükarte vom 06.05.2024 bis 12.05.2024
Täglich von 11:30 Uhr bis 13:00 Uhr

Mo. Backerbsensuppe mit Gemüsestreifen
Fischroulade mit Gartengemüse-Füllung, feiner Zitronensoße, Linguini und Kress
Rohrnudeln mit Sauerkirschfüllung, Vanillesoße und Staubzucker
Kalbfleischstücke in eigenem Saft mit flämischem Gemüse und Eierspätzle
Apfelmus mit Preiselbeeren

Di. Schwammerlrahmsuppe
Deftiger Surhals mit Honigsoße, glaciertes Gemüse und Brezenknödel
Hausgemachter Gemüseauflauf mit Kartoffel-Käsekruste überbacken
Gebratene Grießschnitte in der Eihülle mit Fruchtsoße
Mascarponecreme mit Fruchtsoße und Baiser

Mi. Welt- Rot-Kreuz Tag
12.00 Uhr, Spezialitätenbüffet zum Welt Rotkreuztag im Foyer
Auswahl von kalten und warmen Spezialitäten
Zum Abschluß gibt's süße schmankerl und Eisbar vom Dessertbuffet
0

Do. Spargelsamtsuppe mit Croutons
zarter Kalbstafelspitz an Apfel-Krennsoße dazu Karotten, Brokkoli und gebackene
Spaghetti auf mediterranem Tomaten-Gemüseragout dazu frischer Parmesan
Dessert von Eis/Schokolade/Kirsch und Sahne

Fr. Zwiebelsuppe mit Käsecroutons
Seelachsfilet in Weinteig gebacken mit Zitrone und Kartoffel- Gurkensalat
Gebackener Camembert mit ofenfrischem Baguette und Preiselbeeren
Hähnchenfrikadelle mit Tomatensoße, flämischem Gemüse und Nudeln
Fruchtquark mit Birnengelee

Sa. Tomatensuppe
Schweinshaxe in Braunbiersoße mit Kartoffelknödel und gedünstetem Speckkraut
Kartoffelpuffer mit Apfelmus und Preiselbeeren
Gemüsesuppentopf mit, Brätspätzle und frischen Kräutern
Granatapfeljoghurt mit Schokostreusel

So. Klare Rinderbrühe mit Kalbsbrättnockerl
Rahmgulasch Wiener Art mit Pilzen dazu Sommergemüse und Schnittlauchpüree
Orientalischer Couscous Auflauf mit Gemüse und Schafskäse überbacken
Kalbsbrättnödel mit Salbeisoße, Romana Bohnen und Kartoffelpüree
Affogato al caffè

Änderungen vorbehalten

Je Menü berechnen wir 15,00 € inkl. gesetzlicher MwSt. pro Person.

Wir freuen uns auf Ihren Besuch!