

Unsere Menükarte vom 20.05.2024 bis 26.05.2024
Täglich von 11:30 Uhr bis 13:00 Uhr

Mo. Minestrone
Heilbuttfilet mit gebratenem grünem Spargel an Soße Bernaise und Kartoffeln

Blankett vom Milchkalb mit frischen Kräutern dazu Karotten und Püree
Kirschconfit auf Schokoladenmouse und Sahne

Di. Maultaschensuppe
Gefülltes Schweineröllchen mit Schwammerlsoße, Kräutergemüse und Rösti
Geflügelsalat mit Spargel, Champignon, Ananas, Cocktailsauce und Weißbrot
Gemüseintopf mit Kartoffeln, Würstchenscheiben und frischen Kräutern
Leicht gesüßtes Pfirsichkompott

Mi. Graupensuppe mit Gemüse
Würziger Leberkäse mit Senf, Mayonnaisen- Kartoffelsalat und Garnitur
Zandernocken auf Blattspinat mit Pernodschaumsoße und Kartoffelpüree
Currygeschnetzeltes vom Geflügel mit Dunstpflirsich und Gemüseris
Schokopudding mit Mandelschaum

Do. Cremesuppe Doria
Deftiges Majoranfleisch mit Karottengemüse und Brezenlaiberl
Kalt eingelegtes Rindfleisch mit Vinaigrette, Garnitur und Kartoffeln
Kabeljaufilet gedünstet an Kräutersauce dazu Möhrchen und Kartoffeln
Apfelkompott mit Stücken und Zitronenschaum

Fr. Asiatische Gemüsesuppe mit Nudelreis
Viktoriabarsch mit Pernodschaumsoße, grünen Bohnen und Langkornreis
Spaghetti mit Bologneser Fleischsoße und geraspeltem Mozzarella
Gemüsemaultaschen in Gemüsebrühe mit frischen Kräutern
Quarkdessert mit Heidelbeeren

Sa. Erbsensuppe
Hähnchen in Knusperpanade mit Pommes frites und Mayonnaise
Hausgemachte Quarkknödel mit Zuckerbröseln und Erdbeersauce
Kartoffel- Lauchgratin mit Tomatenragout und frischer Kresse
Buttermilchcreme mit Himbeeren

So. Lebernockersuppe mit Schnittlauch
Rheinischer Sauerbraten in Rosinensauce, Blaukraut und Kartoffelknödel
Eieromelette mit Spargel- Wurzelgemüseragout und Kartoffelpüree
Hähnchenbrust an Kräutergemüse mit Tomatensauce und Langkornreis
Schokoeis mit Eierlikör, Sahne und Waffel

Änderungen vorbehalten

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

Wir freuen uns auf Ihren Besuch!