

Unsere Menükarte vom 22.04.2024 bis 28.04.2024
Täglich von 11:30 Uhr bis 13:00 Uhr

Mo. Kartoffel Speckrahmsuppe mit Majoran
Kabeljau mit Paprikaschmand, Kräutern der Provence und gemischtem Wildreis
Maultaschen in Ei gebraten, mit Bratensoße, Röstzwiebeln und frischen Kräutern
Fleischpflanzerl vom Geflügel mit Zwiebelsoße, Kräutersellerie und Reis
Dunstapfelstücke mit Rosinen

Di. Wurzelgemüsesuppe mit Eierschöberl
Bierbrad'l vom Schweinekamm mit bayrisch Kraut und Semmelknödel
Mariniertes Rindfleisch mit eingelegtem Gemüse und Bratkartoffeln
Kalbfleischbällchen mit leichter Senfsoße, feinen Erbsen und Kartoffeln
Naturjoghurt mit Heidelbeeren

Mi. Hirserahmsuppe
Wiener Backhendlhaxe mit Zitrone und Kartoffel-Gurkensalat auf grünem Salat
Couscous mit Zwiebeln, Knoblauch, Gemüseallerlei und frischer Petersilie
Eierpfannkuchen mit Marmelade
Vanillecremedessert mit Fruchtsoße

Do. Klare Brühe mit Eierstich und Gemüse
Gebackenes Schnitzel mit Pommes, Preiselbeeren und Ketchup
Vegetarische Gemüselasagne mit Tomatenragout
Spaghetti mit Soße Bolognese und frischem Parmesan
Marinierte Kirschen auf Frischkäsecreme

Fr. Ratatouillerahmsuppe
Rotbarschfilet mit flüssiger Kräuterbutter, flämisches Gemüse und Reis
Dampfnudeln mit Vanillesoße, gerösteten Mandeln und Staubzucker
Rotbarsch gedünstet mit Dillsoße, Mischgemüse und Reis
Pfersichschnitten Kompott

Sa. Hühnerbrühe mit Fadennudeln
Deftiges Eisbein auf Sauerkraut mit Bratensoße und Risoleekartoffeln
Frische Weißwürste mit süßem Senf, Laugenbreze und kleinem Bier
Pfannenfrische Reibekuchen mit Kräuterquark und Tomate
Buttermilch Mango Dessert

So. Zwiebel- Schinkenrahmsuppe
Rinderroulade mit Rotwein- Specksoße, Kaisergemüse und Kartoffelknödel
Blumenkohl polnische Art mit Ei- Kräuterschmelze, Schinken und Kartoffeln
Apfelpfannkuchen mit Topfen und Fruchtzucker
Schokoladencreme mit Vanillesoße

Änderungen vorbehalten

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

Wir freuen uns auf Ihren Besuch!