

Unsere Menükarte vom 14.04.2025 bis 20.04.2025
Täglich von 11:30 Uhr bis 13:00 Uhr

Mo. Orientalische Gemüsesuppe mit Kreuzkümmel
Gegrillte Fischfilets mit Krebsbuttersoße, Erbsengemüse und Langkornreis
Fleischsülze mit marinierten Zwiebeln, Garnitur und Bratkartoffeln
Kaiserschmarrn mit Fruchtzucker und Dunstapfelstücken
Nuss Nougatcreme mit Krokantschaum

Di. Speckknödelsuppe
Hähnchenbrust in Eihülle mit Tomatensoße, kleines Gemüse und Linguini
Gemüse- Vollkornbrätling mit cremiger Kräutersoße und Dampfkartoffeln
Gebratene Grießschnitte mit Fruchtsoße
Früchtedessert mit Skyr

Mi. Möhrencremesuppe mit Kokosmilch
Königsberger Klopse mit Kapernsoße, Kohlrabi, Broccoli und Reis
Kirschstrudel mit Mandel- Rosinensoße und Staubzucker
Spaghetti mit würziger Tofu- Gemüsebolognese und Mozzarella
Grießpudding mit Apfel- Erdbeerpüree

Do. Nudelsuppe mit Schnittlauch
Geschnetzertes von der Truthahnleber mit Karottengemüse und Kartoffelpüree
Gegrilltes Surnackensteak mit Kräuterbutter, Kentucky- Krautsalat und Salzstange
Ofenfrische Spinatlasagne mit Käsesoße überbacken
Milchreis mit Früchten und Zimt

Fr. Kartoffel-Lauchsuppe mit Garnelenbiskuitte
Heilbutt an Bärlauchsoße, mediterranes Gemüse, cremiger Parmesanreis

Spinatpflanzlerl an Zwergtomatenragout dazu gebratene Kräuterschwammerl
Schokoladenkuchen, Rhabarberschaum, Pistazieneis

Sa. Minestrone
Cordon bleu von der Schweinelende mit Preiselbeeren, Mischgemüse und Pomme
Rahmkartoffeltaler mit Mozzarella gratiniert und Salat Bukett
Kalbshals gekocht mit Zitronensoße, Vichykarotten und Kartoffelpüree
Dessert- Latte Macchiato mit Mokka

So. Spargelcremesuppe mit Bärlauchcroutons
Gebratene Lammhüfte an Pommery -Senfsoße dazu Bohnenbündchen und Karto

Pochiertes Schweinefilet an Paprika- Buttermilchsoße dazu Gemüse und Cous C
Variation von der Erdbeere

Änderungen vorbehalten

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

Wir freuen uns auf Ihren Besuch!