

MITTAGSMENÜS

18. Februar bis 22. Februar

MENU I €7,50

MENU II €8,50

MENU III €9,50

NEU
MENU III TÄGLICH
BIS 18:00 UHR

MONTAG	18. FEBRUAR
SUPPE	Kartoffelsuppe
MENÜ I	Chefsalat in Cocktaildressing mit Käse, Wacholderschinken und Ei
MENÜ II	Risotto mit Pilzen der Saison und gehobeltem Parmesan
MENÜ III	Ofenfrischer Krustenschweinebraten in Dunkelbiersauce und Kartoffelknödel
DESSERT	Scheiterhaufen
DIENSTAG	19. FEBRUAR
SUPPE	Tomatensuppe
MENÜ I	Caesar Salad aus knackigen Romanaherzen mit Croûtons und Parmesanhobel
MENÜ II	Gröst'l vom Bratenfleisch mit Frühlingslauch, Majoran & Spiegelei
MENÜ III	Black Angus Burger ca. 200 G. mit Haussauce dazu Home Fries
DESSERT	Topfenpalatschinken
MITTWOCH	20. FEBRUAR
SUPPE	Thaicurrysuppe
MENÜ I	Bunter Blattsalat in Balsamicodressing mit gebratenem Ziegenkäse
MENÜ II	Schinkennudeln mit Kräutern und Ei
MENÜ III	Nebraska Hüftsteak vom Grill mit Kräuterbutter und Home Fries
DESSERT	Hausgemachter Gâteau au chocolat
DONNERSTAG	21. FEBRUAR
SUPPE	Kürbis-Orangen-Ingwersuppe
MENÜ I	Rahmschwammerl mit abgebräunten Serviettenknödel
MENÜ II	Penne „alla Bolognese“ mit Parmesan
MENÜ III	Knuspriges Schnitzel vom Schwein mit Bratkartoffeln
DESSERT	Hausgemachter American Cheesecake
FREITAG	22. FEBRUAR
SUPPE	Rinderkraftbrühe mit Grießnockerl
MENÜ I	Bunter Salat in Balsamicodressing mit gebratenem Feta
MENÜ II	Triangoli Vitello mit Salbei und Kalbsfleisch gefüllt in Tomatenbutter geschwenkt
MENÜ III	Kross gebratenes Zanderfilet auf Paprika-Tomatengemüse mit Rosmarinkartoffeln
DESSERT	Kaiserschmarrn mit Apfelkompott

ÄNDERUNGEN SIND LEIDER AUS ORGANISATORISCHEN GRÜNDEN NICHT MÖGLICH.

WIR BITTEN UM IHR VERSTÄNDNIS!