

MITTAGSMENÜS

23. September bis 27. September

MENU I €7,50

MENU II €8,50

MENU III €9,50

NEU
MENU III TÄGLICH
BIS 18:00 UHR

MONTAG	23. SEPTEMBER
SUPPE	Kartoffelsuppe
MENÜ I	Bunter Blattsalat mit Balsamicodressing und Schafskäse
MENÜ II	Linguini „Carbonara“ mit Speck, Zwiebeln und Ei
MENÜ III	Ofenfrischer Krustenschweinebraten in Dunkelbiersauce und Kartoffelknödel
DESSERT	Tobleronemousse
DIENSTAG	24. SEPTEMBER
SUPPE	Zitronengrassuppe
MENÜ I	Zucchini alla Parmigiana/ Zucchiniauflauf mit Parmesan gratiniert und Tomatensugo
MENÜ II	Gemischter Salat an Balsamicodressing dazu Hähnchenbrust
MENÜ III	Black Angus Burger an Haussauce mit Sesambrötchen dazu Caesar Salad
DESSERT	Hausgemachter American Cheesecake
MITTWOCH	25. SEPTEMBER
SUPPE	Waldpilzcremesuppe
MENÜ I	Kasspatz´n mit Bergkäse und Röstzwiebeln
MENÜ II	Chefsalat mit Cocktaildressing, Käse-, Schinkenstreifen und Ei
MENÜ III	Roastbeef dünn aufgeschnitten mit Bratkartoffeln und Remoulade
DESSERT	Scheiterhaufen
DONNERSTAG	26. SEPTEMBER
SUPPE	Thaicurrysuppe
MENÜ I	Gnocchi in Paprika-Tomatensauce und gehobeltem Parmesan
MENÜ II	Marktsalat in Hausdressing mit rosa gebratenen Rinderstreifen
MENÜ III	Wiener Schnitzel knusprig gebraten mit Kartoffel-Rucolasalat
DESSERT	Hausgemachter Gâteau au chocolat
FREITAG	27. SEPTEMBER
SUPPE	Rinderkraftbrühe mit Gemüsejulienne
MENÜ I	Caesar Salad aus knackigem Romanaherzen mit gebratenen Champignons, Croutons und Parmesan
MENÜ II	Kälberne Fleischpflanzerl an Bratensauce mit Kartoffelpüree
MENÜ III	Lachsfilet auf der Haut gebraten mit Zitronensauce mit glacierten Karotten und Basmatireis
DESSERT	Kaiserschmarrn mit Apfelkompott

ÄNDERUNGEN SIND LEIDER AUS ORGANISATORISCHEN GRÜNDEN NICHT MÖGLICH.