

MITTAGSMENÜS

9. März bis 13. März

MENU I €7,50

MENU II €8,50

MENU III €9,50

NEU
MENU III TÄGLICH
BIS 18:00 UHR

MONTAG	9. MÄRZ
SUPPE	Zitronengrassuppe
MENÜ I	Caesar Salad aus knackigen Romanaherzen mit Parmesan und Croûtons
MENÜ II	Räucherlachs auf Kartoffelrösti an Honig-Senf-Dillsauce und Salatbouquet
MENÜ III	Gebratene Hähnchenbrusttranchen mit Rucolaspitzen und schwarzem Sesam auf Grillgemüse dazu Zitrone
DESSERT	Kaiserschmarrn mit Apfelkompott
DIENSTAG	10. MÄRZ
SUPPE	Kartoffelsuppe
MENÜ I	Schinkennudeln mit Kräutern und Ei
MENÜ II	Rahmschwammerl mit abgebräunten Serviettenknödel
MENÜ III	Black Angus Burger ca. 200 G. mit Haussauce dazu kleiner Caesar Salad
DESSERT	Hausgemachter Gâteau au chocolat
MITTWOCH	11. MÄRZ
SUPPE	Kürbissuppe
MENÜ I	Toskanischer Brotsalat auf Rucola mit Oliven, Tomaten und Parmesan
MENÜ II	Penne all amatriciana dazu gehobelter Parmesan
MENÜ III	Hähnchen Piccata an Tomatensugo dazu Butterkartoffeln
DESSERT	Hausgemachter American Cheesecake
DONNERSTAG	12. MÄRZ
SUPPE	Rinderkraftbrühe mit Gemüse Julienne
MENÜ I	Knackiges Wokgemüse mit Basmatireis
MENÜ II	Bunter Blattsalat in Hausdressing mit rosa gebratenen Rinderstreifen
MENÜ III	Wiener Schnitzel knusprig gebraten mit Kartoffel-Gurkensalat
DESSERT	Scheiterhaufen
FREITAG	13. MÄRZ
SUPPE	Kartoffelsuppe
MENÜ I	Linguini „aglio e olio“ mit Peperoncini (extra Parmesan 1€)
MENÜ II	Salat mit Hähnchenbrust in Balsamicodressing und Ananas
MENÜ III	Lachsfilet auf der Haut gebraten an Senfsauce mit Kartoffel-Lauchgemüse
DESSERT	Tobleronemousse

ÄNDERUNGEN SIND LEIDER AUS ORGANISATORISCHEN GRÜNDEN NICHT MÖGLICH.

WIR BITTEN UM IHR VERSTÄNDNIS!