

Mittagsmenü vom 28.11.-2.12.22

Menü Hauptgang 10,20

Menü mit Suppe oder Dessert 12,20

Menü mit Suppe oder Dessert und Getränk 13,20

Getränke: Ingwertee, oder Grüner Tee, oder 0,2 l Saftschorle, oder Tafelwasser,
hausgemachte Zitronen-Minze oder Aprikosen-Preiselbeer-Rosmarin oder Birne-Holunder-Thymian-Schorle

Montag

Rote Beetcremesuppe mit Meerrettichsahne oder hausgemachter Kuchen

Medallions von der Schweinelende auf Glühwein-Rahmsauce mit gebratenem Gemüse und hausgemachten Tagliatelle
oder

Wildkräuter Pfannkuchen gefüllt mit knackigem Herbstgemüse und Ricotta an Rucola-Karotten-Krautsalat mit geröstetem
Sesam

Dienstag

Broccolicremesuppe mit Sesamöl oder Creme Caramel

Rote Paprika gefüllt mit Gemüse Couscous und Ziegenkäse überbacken, an bunten Blattsalaten
oder

Weißer Rindsbratwurst auf Mango-Ananas-Ingwerkraut mit Kürbis-Süßkartoffelpüree und Röstzwiebeln

Mittwoch

Kartoffelcremesuppe mit Majoran oder Creme Caramel

Wild-Fleischpflanzerl auf Lebkuchensauce mit hausgemachtem Kartoffelpüree und Preiselbeeren
oder

Hausgemachte Steinpilzknödel auf gebratenem Herbstgemüse, Walnüssen, Rucola und geriebenem Parmesan

Donnerstag

Gemüsecremesuppe mit frischem Ingwer oder Creme Caramel

Hausgemachte Tagliatelle mit scharfer Salami in Tomaten-Paprikasauce, Rucola, geriebener Parmesan
oder

Knackiges Schmorgemüse aus dem Rohr, mit orientalischem Couscous, Minz-Joghurt und Koriander-Chutney

Freitag

Kürbiscremesuppe mit frischem Ingwer oder Creme Caramel

Naturgereiftes Matjesfilet, auf Rote Beete, Frühlingszwiebeln und Apfelspalten in Sauerrahm, mit Petersilienkartoffeln
oder

Wirsing-Rouladen gefüllt mit Reis und knackigem Herbstgemüse, auf Kurkuma-Joghurtsauce, an bunten Blattsalaten

Nur Bar oder EC-Kartenzahlung möglich

Bitte fragen Sie Ihre Bedienung nach den Inhaltsstoffen für Allergiker

WIR WÜNSCHEN
Guten Appetit!

Änderungen vorbehalten

ÖFFNUNGS
ZEITEN

MO-FR:
10-18 UHR
SO:
12-18 UHR