

Menüplan vom 11.6. bis 14.6.2019 KW 24

Montag: Pfingstferien

Dienstag: Rindsuppe mit Grießnockerl und Wurzelgemüse

- Menü I: 9,- Kärtner Kasnudeln auf Kräuterobersauce mit Parmesan
Menü II: 9,- Kalbsrahmgulasch mit Nockerln
Menü III: 8,5 Feiner Rindfleischsalat vom weissen Scherzel mit Ei Paradeisern und Salaten
Menü IV: 16,- Gegrilltes Lachssteak mit Petersilerdäpfeln grünem, Spargel und Sauce Hollandaise

Mittwoch: Rindsuppe mit Frittaten und Wurzelgemüse

- Menü I: 9,- Spargelrisotto mit Eierschwammerln und Zucchini´s dazu Parmesan
Menü II: 9,- Knuspriger Kümmelbraten mit warmen Speckkrautsalat und Erdäpfelknödel
Menü III: 8,5 Feiner Rindfleischsalat vom weissen Scherzel mit Ei Paradeisern und Salaten
Menü IV: 16,- Gegrilltes Lachssteak mit Petersilerdäpfeln, grünem Spargel und Sauce Hollandaise

Donnerstag: Rindsuppe mit Nudeln und Wurzelgemüse

- Menü I: 8,5 Cremespinat mit Spiegelei und Erdäpfelrösti
Menü II: 9,- Estrhazy-Rindsbraten mit Wurzelgemüse und dicken Bandnudeln
Menü III: 8,5 Feiner Rindfleischsalat vom weissen Scherzel mit Ei Paradeisern und Salaten
Menü IV: 16,- Gegrilltes Lachssteak mit Petersilerdäpfeln, grünem Spargel und Sauce Hollandaise

Freitag: Zucchini cremesuppe

- Menü I: 8,5 Liebstöckl´s hausgemachte Buchteln mit Powidlfüllung und Vanillesauce
Menü II: 9,- Gegrilltes Seehechtfilet auf Eierschwammerl-Risotto
Menü III: 11,- Gebackenes Kabeljaufilet mit Gemüsemayonnaise und Erdäpfelsalat
Menü IV: 16,- Gegrilltes Lachssteak mit Petersilerdäpfeln, grünem Spargel und Sauce Hollandaise