

KW 3

MENÜ A

6,00

mit Suppe oder Dessert
oder Beilagensalat 7,50

MENÜ B

6,50

mit Suppe oder Dessert
oder Beilagensalat 7,50

MENÜ C

6,50

mit Suppe oder Dessert
oder Beilagensalat 7,50

SUPPE

klar 2,10

gebunden 2,20

DESSERTBUFFET

2,20

TAGES
GERICHT
½ PORTION
4,50

MONTAG
14.01.2019

Grenadiermarsch
AC

Polentataler
Sojabolognese
AF

Hausgemachter
Souvlakispieß
Tzatziki
Thymian-Ofenerdäpfel
AGO

Rindsuppe
Tirolerknödel
ACGL

Gemüsecremesuppe
Croûtons
AFL

DIENSTAG
15.01.2019

Maccheroni Rigati N°75
Tomaten-Chili-Pesto
Schafsfrischkäse
ACGHO

Rosa gebratene Rindshälfte
Pfeffersauce
Rosmarinerdäpfel
Mandel-Brokkoli
AGHO

Reisfleisch
nach Art des Hauses
A

Klare Hühnersuppe
Bröselknödel
ACG

Brokkolicremesuppe
AFL

MITTWOCH
16.01.2019

Überbackene
Schinkenfleckerl
Schnittlauchsauce
ACG

Veggy-Gulasch
Spätzle
AF

Putenmedaillons
Kräutersauce
geschmorter Mangold
Jasminreis
AFGMO

Rindsuppe
Backerbsen
ACGL

Karfiolcremesuppe
A

DONNERSTAG
17.01.2019

Alt-Wiener-Kipferlschmarrn
Vanillesauce
ACGH

Fish & Chips
Sour Cream
Hot Devil Sauce
ADG

Gebackenes Putenschnitzel
Kräuterreis
ACO

Rindsuppe
Fleischstrudel
ACL

Minestrone

FREITAG
18.01.2019

Gemüsequiche
frische Kräuter
AFP

Tzatziki-Burger
Pommes frites
AGMN

Rindsragout
à la Osso Bucco
Gemüse | cremige Polenta
CGL

Hühnersuppe
Grießnockerl
AC

Pannonische Krautsuppe
Rahm
AF

HAUSGEMACHTE KUCHEN UND DESSERTS

TÄGLICHE SALATE

Gartenfrische Salate: Italian-, French- oder Caesar's Dressing
ALS BEILAGE | VOM BUFFET 2,40

Don appétit!

Inklusivpreise in Euro
● Vegetarische Speise