

Unsere Menüs werden mit Suppe und Nachspeise serviert.

Montag

Menü 1 Faschierte Laibchen mit Erdäpfelpüree
und Gemüse(A,C,G,L)

Menü 2 Linsen mit Serviettenknödel (A,C,G,L)

Dienstag

Menü 1 Kapseehecht gebacken mit Reis und Salat
(A,C,D,G,L)

Menü 2 Cremespinat mit Röstinchen(A,G,L)

Mittwoch

Menü 1 Schinkenfleckerl mit Salat (A,C,L)

Menü 2 Kürbisstrudel mit Schnittlauchdip (A,C,G,L)

Donnerstag

Menü 1 Hühnerfilet gegrillt mit Petersilerdäpfel
und Gemüse (G,L)

Menü 2 Buchteln gefüllt mit Marillenmarmelade
in Vanillesauce (A,C,G)

Freitag

Menü 1 Bratwurst mit Kohlgemüse und Rösti (A,G,L)

Menü 2 Gnocchi in Kräuter-Obersauce (A,C,G,L)

Für die frische Zubereitung unserer Speisen verwenden wir hochwertige, regionale und saisonale Produkte zu 51 % aus biologischem Anbau.

