



Preis je € 10,90

Menüplan

von Mo 13.05.2024 - Sa 18.05.2024
(10.30 - 18.00 solange der Vorrat reicht)

Menü 1

Menü 2

Montag

Kräftige Rindsuppe mit Schinkenspeck Schöberl und Gemüse

Tranchen vom rosa gebratenen Schweinefilet
auf Spargelragout mit Gemüse und
Butternudeln [ACGLM]

Leicht scharfe Reispfanne
mit frischen Kräutern und Salat [AGLMO]

Dienstag

Gebratene und marinierte Hühnerkeulen
auf Paprikarahmsauce mit Reisring und
Brokkoli [ACGLO]

Überbackener Wrap "Griechische Art"
an Salatgarnitur und frischen Kräutern [AGLMO]

Schokoladen - Kürbiskern Mousse Nockerl mit Fruchtspiegel, Sahne und Frucht

Mittwoch

Champignoncremesuppe mit Sahnehäubchen und Croutons

In Butterschmalz gebratenes Wiener Schnitzel
vom Schwein in Kräuter - Parmesan Panier
an Kartoffeln, Preiselbeeren und Salat [ACGLM]

Spätzle Pfanne
Spätzle in Käse - Gemüseragout mit frischen
Kräutern und Salat [ACGLM]

Donnerstag

"Surf and Turf"

Gebratene Rinderhuft Medaillons und
Knoblauchgarnelen
auf Sauce Bernaise mit gebratenem Gemüse
und Pommes Duchesse [ACGLMO]

Italienischer Vegetarischer Grenadiermarsch
mit frischen Kräutern und Salat [ACGL]

Kastanientiramisu mit Preiselbeeren, Sahne und Frucht [ACGHO]

Freitag

Kräftige Rindsuppe mit Profiterols und Gemüse

[ACGLMO]

Gröstl nach Art des Hauses
mit Spiegelei, frischen Kräutern und Chinakohlsalat
[ACGLMO]

Trilogie von gebratenen Fischfilets
auf leichter Zitronen - Basilikumsauce mit
mediterranem Würfelgemüse und Kartoffeln
[ACDGL]

Samstag

Hausgemachte Ripperl mit Wedges,
Maiskolben, Zwiebelringe, Dips und Krautsalat
[ACGLMO]

Gebratene Spinatnudeln "Kärntner Art"
mit getrüffeltem Sesam - Tomatenbutter und
Salat [ACGLM]

Kleiner Waldbeerenbecher mit Sahne und Schuss Eierlikör [ACGHO]

SONNTAG 19.5. GESCHLOSSEN!!