

MITTAGSMENÜ

Samstag, den 12. Oktober 2024

Täglich von 12.00 Uhr bis 13.45 Uhr

EUR 18,50 pro Person

Vorspeise

Gurke / Frischkäse (4)

Suppe

Karotten-Ingwercremesuppe (4/5/7/9)

Hauptgänge zur Wahl

Pfeffersteak von der Rinderhüfte

frisches Gemüse / Pommes frites (4/5/7/9)

Geschmortes Lammhaxerl

Knoblauch-Thymiansauce / Speckbohnenröllchen

gebratene Risoleekartoffeln (1/4/5/7/9)

Spanferkelrollbraten

Natursauce / Sauerkraut / Schwenkkartoffeln (1/4/5/7/9)

Holzfällersteak vom Schwein

Speck / Zwiebeln / Champignons / Kräuterbutter / Bratkartoffeln (4/5/7/9)

Putengeschnetzeltes

Kokos-Currysauce / Duftreis (4/5/7/9)

Buttermakrelensteak

Noilly-Prat-Kerbelsauce / Zitronen-Blumenkohlpüree (2/4/5/9)

Gebackenes Seelachsfilet

Remouladensauce / haugemachter Kartoffel-Gurkensalat (1/4/5/7/9)

Grillteller von verschiedenen Fischfilets

Grillgemüse / Kräuterbutter / Bratkartoffeln (1/2/4/5/7/9)

Feine Waldpilze in Rahm

frische Kräuter / Semmelknödel (1/4/5/7/9)

Ricotta-Spinat-Tortelloni

Trüffelrahmsauce (1/4/5/7/9)

Dessert

Tagesdessert

Vorspeise, Suppe und Salat sind zur Selbstbedienung am Buffet. Hauptgang und Dessert werden von unserem Servicepersonal an Ihrem Tisch serviert. Nicht eingenommene Speisen sind nicht übertragbar.

*Sofern Sie nur **eine Suppe** essen möchten berechnen wir **EUR 3,50 pro Tasse**, bei **Salat EUR 5,50 pro Portion**.*

Bei Feierlichkeiten (z. B. Geburtstagsfeier, Hochzeitstage, usw.)

ab 10 Personen erhöhen sich die oben genannten Preise um EUR 3,00 pro Person.

Einen guten Appetit wünscht Ihnen das Hotel Apollo Team!

Bei speziellen Fragen, wenden Sie sich bitte an unseren diätetisch ausgebildeten Küchenmeister, Herrn Franz Striedl.

Bei Umbestellungen oder zusätzlichen Beilagen erlauben wir uns einen Aufschlag von EUR 1,50 zu berechnen!!!

Allergen-Übersicht:

1 – Eier / 2 – Fisch / 3 – Krebstiere / 4 – Milch / 5 – Sellerie / 6 – Sesam / 7 – Sulfite / 8 – Erdnüsse / 9 – Gluten / 10 – Lupine
11 – Schalenfrüchte / 12 – Senf / 13 – Soja / 14 – Weichtiere