MITTAGSMENÜ

Freitag, den 04. Juli 2025

Täglich von 12.00 Uhr bis 13.45 Uhr

EUR 19,50 pro Person

Vorspeise

Auberginen-Tomatenmedaillons

Suppe

Zwiebelcremesuppe

Hauptgänge zur Wahl

Kalbsrollbraten
Rahmsauce / frisches Gemüse / feine Bandnudeln
***

Gebratenes Schweinefilet
Pfifferlingsauce / hausgemachte Eierspätzle
***

Gebackene Kalbshaxe
Remouladensauce / Kartoffelsalat
***

Gebackenes Schweineschnitzel
Preiselbeeren / Pommes frites
***

Fangfrische Forelle „Müllerin Art“
Petersillienbutter / Schwenkkartoffeln
***

Matjesfilet „nach Hausfrauen Art“
Dampfkartoffeln
***

Gebratenes Zanderfilet
Kartoffel-Gemüseragout / Parmesanchip
***

Grillteller von verschiedenen Fischfilets
Grillgemüse / Kräuterbutter / Bratkartoffeln
***

Bunter Gemüsestudel
cremiger Spinat / Grillkäse
***

Südtiroler Schlutzkrapfen (Teigtaschen mit Spinat und Ricotta gefüllt)
Parmesan / braune Butter / geschmolzenes Tomaten-Zwiebelragout
***

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 4,00 pro Tasse**, bei **Salat EUR 6,50 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!!!

Informationen über Zusatzstoffe und Allergene erhalten Sie auf Nachfrage von unserem Servicepersonal.