

ABEND KARTE

Samstag, den 12. Oktober 2024

Täglich von 17.00 Uhr bis 20.30 Uhr

Menü I

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

Geschmortes Lammhaxerl

Knoblauch-Thymiansauce / Speckbohnenröllchen

gebratene Risoleekartoffeln

(1/4/5/7/9)

Apfelrahmstrudel / Vanillesauce

(1/4/7/9)

EUR 23,50

Menü II

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

Buttermakrelensteak

Noilly-Prat-Kerbelsauce

Zitronen-Blumenkohlpüree

(2/4/5/9)

Apfelrahmstrudel / Vanillesauce

(1/4/7/9)

EUR 24,50



Vorspeise

Carpaccio vom Rind

Trüffelöl / Salatbouquet / gebratene Pilze / Parmesan (4/5/7/9)

EUR 9,80

Suppen

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

EUR 4,80

Kokos-Currycremesuppe (4/5/7/9)

EUR 4,80

Hauptgerichte

Geschmortes Lammhaxerl Knoblauch-Thymiansauce / Speckbohnenröllchen gebratene Risoleekartoffeln (1/4/5/7/9)	EUR 17,50
Pfeffersteak von der Rinderhüfte frisches Gemüse / Pommes frites (4/5/7/9)	EUR 21,00
Geschnetzeltes Schweinefilet Pfefferrahmsauce / frisches Gemüse / Kartoffelrösti (4/5/7/9)	EUR 18,50
Spanferkelrollbraten Natarsauce / Sauerkraut / Schwenkkartoffeln (1/4/5/7/9)	EUR 16,50
Cordon bleu vom Schwein Schinken / Käse gefüllt / Preiselbeeren / Petersilienkartoffeln (1/4/5/7/9)	EUR 16,50
Buttermakrelensteak Noilly-Prat-Kerbelsauce / Zitronen-Blumenkohlpüree (2/4/5/9)	EUR 18,50
Gebackenes Seelachsfilet Remouladensauce / haugemachter Kartoffel-Gurkensalat (1/4/5/7/9)	EUR 17,00
Grillteller von verschiedenen Fischfilets Grillgemüse / Kräuterbutter / Bratkartoffeln (1/2/4/5/7/9)	EUR 17,50
Feine Waldpilze in Rahm frische Kräuter / Semmelknödel (1/4/5/7/9)	EUR 16,00
Ricotta-Spinat-Tortelloni Trüffelrahmsauce (1/4/5/7/9)	EUR 15,50

**Zu allen Hauptgerichten ist ein Salatteller vom Buffet inklusive.
Für jeden weiteren Salatteller berechnen wir EUR 5,50.**

Dessert

Apfelrahmstrudel / Vanillesauce (1/4/7/9)	EUR 5,50
Heidelbeer-Topfenknödel Butterbrösel / Vanilleeis (1/4/7/9)	EUR 5,50

Die Legende der Allergene und Zusatzstoffe finden Sie auf der 1. Seite. Bei speziellen Fragen diesbezüglich, 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.