

Kalenderwoche 38

MONTAG

14. September

Miso-Suppe
mit Tofu und Algen

-oder-

Gemischter Salat

* * *

Hühner Curry Spieße
mit Basmatireis
und süß-saurem Gemüse

-oder-

Pad Thai Nudeln
mit Gemüse, gebratenem Ei
und Erdnüssen

* * *

Gebackene Ananas
mit Kokos und Cashewnüssen

€ 14,90

DIENSTAG

15. September

Leichte Knoblauchsuppe
mit Croûtons und Schnittlauch

-oder-

Gemischter Salat

* * *

Saftiges Kalbsrahmgulasch
mit Butterspätzle
und Rosengemüse

-oder-

Walser Krautstrudel
mit Leinsamen
und Sauerrahmsauce

* * *

Grießschmarrn
mit Apfel-Hollerkoch

€ 14,90

MITTWOCH

16. September

Rindsuppe
mit feinen Nudeln und Gemüse

-oder-

Gemischter Salat

* * *

Steirische Backhendlbrust
mit Kartoffelsalat
und Preiselbeeren

-oder-

Kärntner Kasnudeln
mit brauner Butter
und geriebenem Asmonte

* * *

Apfelstrudel
mit Vanillesauce

€ 14,90

DONNERSTAG

17. September

Kürbissuppe
mit gerösteten Kernen

-oder-

Gemischter Salat

* * *

Saibling aus unserer Fischerei
Ausseerland im Ganzen gebraten
mit frischem Gemüse
und Petersilienkartoffeln

-oder-

Karamellierte
Paprika-Krautfleckerl
mit Joghurdip

* * *

Zwetschkenpofesen
mit Zimt-Zucker

€ 14,90

FREITAG

18. September

Parmesanschaumsuppe
mit Tomatenchips

-oder-

Gemischter Salat

* * *

Tagliata di manzo vom Rind
mit Rucola, Kirschtomaten
und Baguette

-oder-

Risotto Nero
mit karamellisierten Feige
und Kresse

* * *

Vanille Panna Cotta
mit Beerenragout

€ 14,90