

Kalenderwoche 16

MONTAG

15. April 2019

Buttermilchcremesuppe
mit Leinsamen und Schwarzbrot

-oder-

Salat vom Buffet

* * *

Lasagne al forno
mit Büffelmozzarella

-oder-

Gebratenes mediterranes Gemüse
mit Oliven, Kapernbeeren,
Sardellenfilets
und Pinienkernen

* * *

Joghurt Panna Cotta mit
Balsamico und Erdbeeren

€ 14,50

DIENSTAG

16. April 2019

Klare Fischsuppe mit Safran
und Lachsnockerl

-oder-

Salat vom Buffet

* * *

Schweinefiletmedaillons
mit Sauce Bernaise, weißem
Spargel und Gnocchi

-oder-

Zucchini Puffer
mit Tomaten
und Salatherzen

* * *

Schokoladenmousse
mit Himbeeren

€ 14,50

MITTWOCH

17. April 2019

Rindsuppe
mit Kaspressknödel

-oder-

Salat vom Buffet

* * *

Gekochtes Rindfleisch
"vom Forst Authal"
mit Apfelkren, Rahmkohlrabi
und Erdäpfeln

-oder-

Selbstgemachte Fleckerl
mit Bärlauch, Bio-Schafskäse
und Vanille Karotten

* * *

Apfelstrudel
mit Vanillesauce

€ 14,50

DONNERSTAG

18. April 2019

Tomatencremesuppe
mit Pesto-Obers

-oder-

Salat vom Buffet

* * *

Hausgemachte Erdäpfelrösti
mit Blattspinat, pochiertem
Freilandeier und Sauce Hollandaise

-oder-

Gebackene Maishendlbrust
mit Preiselbeeren
und Erdäpfel-Vogelersalat

* * *

Ricotta Cheesecake
mit Rhabarber

€ 14,50

FREITAG

19. April 2019

Frühlingskräuterschaumsuppe
mit Sesam-Croûtons

-oder-

Salat vom Buffet

* * *

Französische Bouillabaisse
mit Sauce Rouille
und Baguette

-oder-

Spargel Quiche
mit Creme Fraîche
und Gartenkresse

* * *

Creme Caramel
mit Früchten

€ 14,50