

**Kalenderwoche 20**

**MONTAG**

13. Mai 2019

Spargelcremesuppe  
mit Räucherlachs

-oder-

Salat vom Buffet

\* \* \*

Piccata Milanese vom Maishendl  
mit Spaghetti und  
Tomaten-Basilikum-Ragout

-oder-

Lauwarmer Italienischer  
Brotsalat mit Mozzarella,  
Tomaten und Basilikum

\* \* \*

Schokoladentarte  
mit Amarena-Kirsch-Eis

€ 14,50

**DIENSTAG**

14. Mai 2019

Zuchinicremesuppe  
mit schwarzem Sesam

-oder-

Salat vom Buffet

\* \* \*

Bauch vom Strohschwein,  
über Nacht gebraten  
mit Currylinsen und Pak Choi

-oder-

Asiatische Eiernudeln  
mit Gemüse-Julienne, Kokossauce  
und pikanten Erdnüssen

\* \* \*

Erdbeer-Rhabarber-Crumble

€ 14,50

**MITTWOCH**

15. Mai 2019

Rindssuppe  
mit Fleischstrudel

-oder-

Salat vom Buffet

\* \* \*

Gegrillte Beiriedschnitte  
mit Spargelrisotto  
und Rucola

-oder-

Kichererbsen-Ragout  
mit Brokkoli  
und Blauschimmelkäse

\* \* \*

Orangen-Tiramisu  
mit Thymianeis

€ 14,50

**DONNERSTAG**

16. Mai 2019

Hühnerbouillon  
mit Reiskorndnudeln und Karotten

-oder-

Salat vom Buffet

\* \* \*

Kalbsvögel  
in Rotwein geschmort mit  
Erdäpfelpüree und Jungzwiebeln

-oder-

Spargel-Quiche  
mit Vogerlsalat  
und gelber Paprikasauce

\* \* \*

Tonkabohnen-Pancakes  
mit Joghurteis

€ 14,50

**FREITAG**

17. Mai 2019

Kohlrabicremesuppe  
mit Kresse und Croûtons

-oder-

Salat vom Buffet

\* \* \*

Saibling aus unserer Fischerei  
Ausseerland im Ganzen gebraten  
mit heurigen Erdäpfeln  
und Häuptelsalat

-oder-

Salzburger Blattkräpfen  
mit Roggenmehl,  
frischem Krautsalat und Sauerrahm

\* \* \*

Milchrahmstrudel  
mit Vanillesauce

€ 14,50