

**Kalenderwoche 37**

**MONTAG**

**09. September 2019**

Französische Zwiebelsuppe  
mit Käsecrouñton

-oder-

Salat vom Buffet

\* \* \*

Barbarie Entenbrust  
mit Holunder-Portweinsauce,  
Selleriecreme und Porree

-oder-

Gemüse-Brie Mille feuille  
mit Crème fraîche und Rucola

\* \* \*

Vanille Crème brûlée  
mit Kaffeeis

**€ 14,50**

**DIENSTAG**

**10. September 2019**

Kürbiscremesuppe  
mit gerösteten Kernen

-oder-

Salat vom Buffet

\* \* \*

Wildschweintrüben im Speckmantel  
mit getrüffeltem Grünkohl  
und Erdäpfel-Brandteig Krusteln

-oder-

Hausgemachte Kärntner Kasnudeln  
mit brauner Butter  
und geriebenem Hartkäse

\* \* \*

Powidl Pofesen  
mit Eis

**€ 14,50**

**MITTWOCH**

**11. September 2019**

Rindssuppe  
mit Griebroulade

-oder-

Salat vom Buffet

\* \* \*

Cordon bleu von der Pute  
mit Preiselbeeren  
und Buttererdäpfeln

-oder-

Linseneintopf  
mit gebackenem Kürbis  
und Kräutertopfen

\* \* \*

Warmer Apfel-Streuselkuchen  
mit Schlagobers

**€ 14,50**

**DONNERSTAG**

**12. September 2019**

Leichte Knoblauchcremesuppe  
mit Speckdatteln

-oder-

Salat vom Buffet

\* \* \*

Wiener Fiakergulasch  
vom Bio Rind  
mit Semmelknödel

-oder-

Eierschwammerl geröstet  
mit Freilandei  
auf Schwarzbrot und Vogerlsalat

\* \* \*

Milchrahmstrudel  
mit Zwetschenröster

**€ 14,50**

**FREITAG**

**13. September 2019**

Klare Hühnerbouillon  
mit Ricotta Profiteroles

-oder-

Salat vom Buffet

\* \* \*

Goldbrasse im Ganzen gegrillt  
mit mediterranem Gemüse  
und Salsa verde

-oder-

Gebackene Risotto-Bällchen  
mit Tomaten-Carpaccio  
und Pinienkerne

\* \* \*

Sgroppino

**€ 14,50**