

Kalenderwoche 02

MONTAG
11.01.2021

Rindsuppe
mit Leberknödel und Liebstöckel

-oder-

Gemischter Salat

* * *

Gekochter Bio Kavalierspitz
mit Apfelkren, Wurzelgemüse
und Röstkartoffeln

-oder-

Pinzgauer Kasnockn
mit Röstzwiebeln und Blattsalat

* * *

Mohnschupfnudeln
mit Preiselbeeren

€ 14,90

DIENSTAG
12.01.2021

Knoblauchcremesuppe
mit Croûtons

-oder-

Gemischter Salat

* * *

Kotelett vom Wiesengelter
Freilandschwein
auf gebratenem Gemüse,
Schwarzbierjus und Ofenkartoffeln

-oder-

Gebackene Briecken
mit Vogerlsalat und Preiselbeeren

* * *

Nougat-Krokant Mousse
mit Orangen

€ 14,90

MITTWOCH
13.01.2021

Misosuppe
mit Tofu und Wakame

-oder-

Gemischter Salat

* * *

Knuspriges Tempura-Huhn
auf süß-saurem Gemüse
und Glasnudeln

-oder-

Hausgemachte Frühlingsrollen
mit Rettichsalat und Wasabidip

* * *

Gebackene Apfelspalten
mit Honig und Sesam

€ 14,90

DONNERSTAG
14.01.2021

Hühnersuppe
mit Profiteroles

-oder-

Gemischter Salat

* * *

Rosa gebratener Lammrücken
in der Kräuterkruste
auf Zartweizen-Risotto
und Kirschtomaten

-oder-

Gemüselasagne
mit Büffelmozzarella und Rucola

* * *

Crème caramel
mit frischen Früchten

€ 14,90

FREITAG
15.01.2021

Tomatencremesuppe
mit Prosciutto Crudo

-oder-

Gemischter Salat

* * *

Ausseer Saiblingsfilet
auf Kartoffelpüree
und Zucchini-gemüse

-oder-

Kräuterpalatschinken
mit Ratatouille und Feta gefüllt
dazu Sauce Choron

* * *

Grießschmarren
mit Himbeeren

€ 14,90