

MENÜPLAN 22.04. - 28.04.2024

Änderungen vorbehalten

Öffnungszeiten: 11:00-22:00 Uhr, Küche: 11:00-21:00 Uhr

Montag 22.04.	Suppe 1. Putenstreifen in Paprikasauce mit Reis A,G,L 2. Gemüselasagne mit Salat A,C,G,L	€ 9,00 € 9,00
Dienstag 23.04.	Suppe 1. Senffleisch mit Teigwaren A,C,G,M 2. Geröstete Knödel mit Salat A,C,G	€ 9,00 € 9,00
Mittwoch 24.04.	Nudelsuppe A,C,L 1. Wiener Schnitzel mit gemischtem Salat A,C,L,M 2. Kichererbsen-Roterüben-Bällchen, an Salat, mit Krenjoghurt-Dip G	€ 9,00 € 9,00
Donnerstag 25.04.	Suppe 1. Pljeskavica mit Pommes Frites+Salatgarnitur C 2. Scheiterhaufen A,C,G	€ 9,00 € 9,00
Freitag 26.04.	Suppe 1. Zander gebacken mit gemischtem Salat A,C,D,L,M 2. Zander natur mit Petersilkartoffeln, Salatgarnitur+Kräuterbutter A,D,L,M	€ 15,00 € 15,00
Samstag 27.04.	Suppe Bärlauch-Cordon Bleu mit gemischtem Salat A,C,G,L,M Dessert	€ 16,00
Sonntag 28.04.	Suppe Spargelröllchen auf Sc.Hollandaise mit Petersilkartoffeln C,G Dessert	€ 16,00

A – glutenhaltiges Getreide | B – Krebstiere | C – Ei | D – Fisch
E – Erdnuss | F – Soja | G – Laktose | H – Schalenfrüchte | L – Sellerie
M – Senf | N – Sesam | O – Sulfite | P – Lupinen | R – Weichtiere

*Gutes Essen
Gute Weine*

SPARGELWOCHE 2024

Marchfeldspargel

Spargelcremesuppe **A,G,L** € 5,-

Spargelomlette mit grünem Salat **C,G** € 14,-

Spargelröllchen mit Schinken und Käse überbacken
auf Sauce Hollandaise dazu Petersilkartoffeln **C,G,L** € 18,-

Spargel im Bierteig gebacken
mit Kräutercreme **A,C,G** € 16,-

Spargel-Cordon Bleu
mit gemischtem Salat **A,C,G,L,M** € 17,-

Schweinsfilet mit Spargel und Kroketten
auf Sauce Hollandaise **C,G,L** € 22,-

Putenstreifen mit Spargel, bunten Nudeln
und Sauce Hollandaise **A,C,G,L** € 16,-

Gebackener Spargel mit gemischtem Salat **A,C,L,M** € 15,-

Kalbkronen gegrillt auf Sauce Hollandaise
mit Spargel und Petersilkartoffeln **C,G,L** € 30,-



Der Weinsommeliere empfiehlt zu unseren Spargelgerichten:

Grüner Veltliner Selection vom Bio Weingut Schwarz 1/8l € 4,20

Helles Gelb; eleganter Duft nach gelben Äpfeln, zart pfeffrig;
am Gaumen vielschichtig mit feiner Akazienhonignote;
balancierter Abgang.