

MENÜPLAN 21.04. - 27.04.2025

Änderungen vorbehalten

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

Ostermontag 21.04.	Suppe Kalbsbraten mit Reis und grünem Salat L Dessert A,C,G	€ 18,00
Dienstag 22.04.	Suppe 1. Berner Würstel mit Pommes Frites und Salatgarnitur G 2. Gebackene Champignons mit Salatgarnitur und Sc. Tartare A,C,M	€ 9,90 € 9,90
Mittwoch 23.04.	Nudelsuppe A,C,L 1. Wiener Schnitzel mit gemischtem Salat A,C,L,M 2. Bärlauchlaibchen an buntem Salat mit Kräuterdip A,C,G	€ 9,90 € 9,90
Donnerstag 24.04.	Suppe 1. Krenfleisch mit Wurzelgemüse und Petersilkartoffeln L 2. Topfen-Grießauflauf mit Pfirsichspalten A,C,G	€ 9,90 € 9,90
Karfreitag 25.04.	Suppe 1. Seelachs gebacken mit gemischtem Salat A,C,D,L,M 2. Forelle gebraten mit Petersilkartoffeln, Salatgarnitur und Kräuterbutter A,D,L,M	€ 13,00 € 16,00
Samstag 26.04.	Suppe Hühner Stroganoff mit Spätzle A,C,G,L Dessert	€ 15,00
Sonntag 27.04.	Suppe Kotelette mit Spargel und Käse überbacken auf Sauce Hollandaise, mit Petersilkartoffeln C,G Dessert	€ 17,00

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*

SPARGELWOCHEN Ab 6. April 2025

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** € 17,50

**Schweinsfilet mit Spargel und Krokette
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** € 29,-



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.