

Tagesessen 24.KW

Pfingstsonn- und Montag 09./10.06.

Geschmortes Ochsenbäckle
Rahmgemüse & Butterspätzle

"Feiner Leibgericht"

Medaillons vom Jungschwein
an Rieslingrahmsoße
Maultasche & Schupfnudeln
(je € 16,50 inkl. Quellwasser)

Dienstag 11.06.

Geschmälzte Maultaschen
an Kalbsbratensaft und Kartoffelsalat

Mittwoch 12.06.

Filetspitzen vom Jungschwein
an Pommerysenf-Gemüesoße
mit Butternudeln

Donnerstag 13.06.

Hausgemachte Fleischküchle
mit Rahmgemüse & Kartoffelpüree

Freitag 14.06.

Fjordlachs in Rieslingssoße
mit Rigatoni und Blattspinat
(€ 9,50 inkl. Quellwasser)

Sonntag 16.06.

Backhendl "Wiener Art"
an hausgemachter Remouladensoße
mit Kartoffel-Radieschensalat
(€ 12,50 inkl. Quellwasser)

Tagesessen 25.KW

Montag 17.06.

Gefüllte Zucchini
mit Rinderhackfleisch, Feta
und Seccotomaten,
dazu Basilikum-Kartoffelragoût

Dienstag 18.06.

Hähnchen-Gemüsepfanne
in Kokos-Currysoße
mit Basmati-Duftreis

Mittwoch 19.06.

Schnitzel vom Jungschwein
"Wiener Art"
mit Rahmgurken-Kartoffelsalat

Donnerstag 20.06. /Fronleichnam*

Kalbsrahmbraten
mit bunten Rübchen
und geschmälzten Bandnudeln
(€ 12,50 inkl. Quellwasser)

Freitag 21.06.

Seelachsfilet
in Petersilien-Zitronenbutter
und Salzkartoffeln
(€ 9,50 inkl. Quellwasser)

Sonntag 23.06.

Zarter Rindertafelspitz
in Lemberger geschmort,
Thymian-Kartoffelgratin und Parmesan
(€ 12,50 inkl. Quellwasser)