



Menüfarte

05.November - 09.November 2018

von 11:00 bis 15:00 Uhr

FRISCH GEKOCHT & SELBSTGEMACHT!

	Menü 1 € 7,40	Menü 2 € 6,20
Montag	Leberknödelsuppe Koteletten mit Letscho und Petersilerdäpfel	Grießknödelsuppe Käsespätzle mit Blattsalat
Dienstag	Petersil-Suppe mit Schwarzbrotcroutons Krautrouladen mit Salzerdäpfel und Selchripperl; Rahm	Petersil-Suppe mit Schwarzbrotcroutons Oma`s Grenadiermarsch (Fleckerl, Erdäpfeln, gerösteter Zwiebel; Salz, Pfeffer, ein wenig Majoran) mit Blattsalat
Mittwoch	Rote-Rüben-Suppe mit Krennockerl Gebackene Hühnerschnitzel mit Petersilerdäpfel und Blattsalat	Rote-Rüben-Suppe mit Krennockerl Safran-Karfiol mit Scharlottenbröseln und Petersilsauce
Donnerstag	Kaiserschöberlsuppe Gekochtes Rindfleisch mit Spinat und Rösti	Schöberlsuppe Spinat mit Spiegelei und Rösti
Freitag	Zwiebelsuppe Gebackener Zander mit Erdäpfel- Vogerlsalat	Zwiebelsuppe Gemüselaibchen mit Blattsalat und Schnittlauchsauc

**Wir haben weißen Traubensaft von unserem Obst- und Gemüsebauern aus
Donnerskirchen ¼ € 2,60**

Guten Appetit



Wochenschmanferl

05. November – 09. November 2018

Alt Wiener Erdäpfelsuppe (Suppe mit Sinn 1 Euro geht an die Wiener Tafel!)	€ 4,90
Gebackene Fledermäuse mit Preiselbeeren und Erdäpfel-Vogerlsalat	€ 9,90
Blunzenradl'n gebacken mit Apfelkren und Petersilerdäpfel	€ 8,90
Gebratene Kalbsniernd`l in Wacholdersauce; dazu Butterreis	€ 9,90
Hühnerleber glasiert (gebraten) mit gebratenen Apfelscheiben und Petersilerdäpfel	€ 9,90
Hirschragout mit Serviettenknödel und Preiselbeeren	€ 10,90
Maronireis mit Schokosauce und Schlagobers, garniert mit geistiger Weichsel	€ 5,90
2 Stück Nougatknödel mit Butterbrösel und Staubzucker / Wartezeit 15 Minuten	€ 6,50

Unser Personal gibt gerne Auskunft bezüglich Allergene.

Wias da Weana hoid gern hod

Wir kochen tatsächlich alles selbst! Ausnahme zur Zeit noch Pommes, Fischstäbchen für die Kleinen und Nudeln (Suppen-, Bandnudeln-, Spaghett-, Spiralen) Preiselbeeren.