



Menüfarte

16.- 20. September 2019
von 11:00 bis 15:00 Uhr

FRISCH GEKOCHT & SELBSTGEMACHT!

Menü 1
€ 7,90

Menü 2
€ 6,70

Montag

Kräuternockerlsuppe
Surschnitzel (Schwein)
mit Mayonnaisesalat

Kräuternockerlsuppe
Linsen
mit Semmelknödel

Dienstag

Hühnersuppe (klar)
Faschierter Braten
mit Erdäpfelpüree, Saft'1
und Röstzwiebel

Hühnersuppe (klar)
Erdäpfel-Kürbisgulasch
mit Hausbrot

Mittwoch

Zucchinicremesuppe
Hühnerschnitzel Natur
mit Paradeisrisotto

Zucchinicremesuppe
½ Butternusskürbis
gefüllt mit Ratatouille dazu
Parmesan und Baguette

Donnerstag

Holunderbeerensuppe
Gekochtes Rindfleisch
mit Spinat und
Erdäpfelsterz

Holunderbeerensuppe
Spinat
mit Spiegelei und
Erdäpfelsterz

Freitag

Linsensuppe
Scholle gebacken
dazu Erdäpfelsalat

Linsensuppe
Eierschwammerlomelette
dazu Blattsalat

Werte Gäste für Verpackungsmaterial verrechnen wir ab sofort 0,50 für Hauptspeisen und 0,30 für Suppentassen. Gerne geben wir die Speisen in mitgebrachtes Geschirr oder Verpackung mit (Müllvermeidung)!

Guten Appetit



Wochenschmanferl

16.- 20. September 2019

Kürbiscremesuppe € 4,90
mit Kürbiskernöl und gerösteten Kürbiskernen

Kürbis-Cordon-Bleu (Kürbis gefüllt mit Käse und Schinken,
auf Wunsch nur mit Käse möglich) mit Sauce Tartare und Blattsalat € 8,90

Gebackene Blunzradl'n € 8,90
dazu Sauerkraut und Salzerdäpfel

Hühnerleber gebacken oder glasiert € 9,90
mit Mayonnaisesalat oder Petersilerdäpfel

Schweinsmedaillons in Pfeffersauce € 11,90
mit Speckfisolen und Braterdäpfel

Eierschwammerlgulasch € 10,90
mit Semmelknödel

Hirschragout € 13,90
mit Serviettenknödel und Preiselbeeren

2 Stk. Zwetschkenknödel € 6,50
mit Butterbrösel und Staubzucker / **WARTEZEIT 20 Minuten**

Unser Personal gibt gerne Auskunft bezüglich Allergene.

Was da Weana hoid gern hod

Alles selbstgemacht