

- UNSER WOCHEN -

MENÜ

21. Oktober – 27. Oktober 2019

Business Lunch - € 13,20

MO

Basilikum-Tomatensuppe

Gamsgulasch
mit Spätzle

oder

Tortelloni
mit Spinatfülle und Salat

Himbeer-Minze Pudding

DI

Knoblauchcremesuppe

Gansragout
mit Rotkraut

oder

Rigatoni
in Tomaten-Kräutersauce

Eispalatschinken

MI

Topinamburcremesuppe

BBQ Spare Rips
mit Wedges und Dips

oder

Brokkoli Auflauf
mit Salat

Bayrische Creme

DO

Russische Bortsch

Gefülltes Veggie Kraut
mit Knoblauchsauce

oder

¼ Ente
mit Kartoffelknödel und Jus

Topfenockerl mit Himbeerespuma

FR

Rindsuppe mit Leberreis

Fish and Chips
vom Zander

oder

Grillkäse
mit Gemüseries

Orangen-joghurt-Terrine

SA & SO

Tomatenconsommé

Schweinebraten
mit Semmelknödel und Krautsalat

oder

Cremespinat
mit Salzkartoffeln und Spiegelei

Milch Pie mit Marillenmarmelade

- UNSERE SAISONALEN -
EMPFEHLUNGEN



Steinpilzcremesuppe ^{AGL}

mit Schlagobershauberl

€ 6,90

Hausgemachter Steinpilzstrudel ^{ACGLMO}

mit Kartoffeln, Junglauch und kleinem Salat

€ 14,90

Wildfaschierte Laibchen ^{ACGL}

mit Kürbispüree und Kohlsprossen

€ 16,90

Gegrilltes Zanderfilet ^{ACGLD}

auf cremigen Kürbis-Safran-Gnocchi

€ 18,90