

Montag, 20. März 23

Rindsuppe mit Bärlauchfrittaten

Gebackenes Putenbrustfilet mit Rohschinken-Fetakäsefüllung dazu Reis und gemischter Salat

Gegrilltes Schweinskarreerosen-Kotelett auf Jägersauce (Speck und Pilze) mit frittierten Erdäpfelröstinchen

Broccoli-Käse-Medaillons mit Petersilienerdapferl, Bärlauchrahmdip und Blattsalaten

Dienstag 21. März 23 – RUHETAG

Mittwoch, 22. März 23

Karottencremesuppe

Gebackene Wildbutterlaibchen vom Heimischen Rothirsch mit Erdäpfelpüree, knusprigen Zwiebel, Spiegelei und mariniertem Chinakohlsalat

Ofenfrisches Haussurbratl mit Semmelknöderl und gemischtem Salat

Fein pikante Wurstfleckerl mit grünem Salat

Donnerstag, 23. März 23

Rindsuppe mit Milzschnitte

Bärlauch Cordonbleu von der Maishendlbrust mit Pommes frites und gemischtem Salat

Gedünstete Streifen vom Heimischen Rind in Pfeffer-Pilzrahmsauce mit Specksemmelknöderl und Butterfisolen

Spaghetti in pikanter Gemüse Bolognese mit frisch geriebenem Hartkäse und Blattsalaten

Freitag, 24. März 23

Rothirschcremesuppe mit Einmachknöderl

Kapseehechtfilet vom Grill (praktisch grätenfrei) auf cremigen Bärlauch-Chili-Spaghetti

Gebackenes gefülltes Schweinskarree nach Bauern Art mit Erdäpfelchips und gemischtem Salat

Chili con Carne mit Gebäck