

Menüs KW 18 - GASTHAUS WINTER zur Abholung

Montag, 3. Mai 21

Rindsuppe mit Leberknöderl

Grillkotelett mit Kräuterbutter, Pommes und gemischtem Gemüse

Pikant gefüllter gebackener Hausleberkäse mit Ofenerdäpfel,
Schnittlauchrahm und gemischtem Salat

Bitte reservieren: 1 Port. Gansl, Apfelrotkraut und Erdäpfelknödel

Dienstag, 4. Mai 21 – Ruhetag

Mittwoch, 5. Mai 21

Champignoncremesuppe

Ausgelöstes Hühnerkeulencordonbleu mit Braterdapferl und gemischtem Salat

Ofenfrischer Kümmelbraten mit warmen Speckkrautsalat und Erdäpfelknöderl

Bitte reservieren: 1 Port. Gansl, Apfelrotkraut und Erdäpfelknödel

Donnerstag, 6. Mai 21

Rindsuppe mit Grießknöderl

Gegrilltes Putenbrustfilet auf pikanten Grün-Pfeffer-Spaghetti und
mariniertem Eisbergsalat mit Joghurtdressing

Mit Kräuterpesto, Rohschinken und Käse **gefüllte gebackene**
Schweinskarreerose dazu Erbsenreis und Salatteller

Freitag, 7. Mai 21

Hühnereinmachsuppe mit Bröselknöderl

Gebackenes Buntbarschfilet mit Sc. Tatare, Petersilienerdapferl und
gemischtem Salat

Wildschweinbratwürstel mit sämigen Sauerkraut und Erdäpfelschmarren

Im Rohr **geschmortes Geselchtes** mit Semmelknöderl, Natursaftl und
gemischtem Salat