



Mittagsmenü - vom 18. bis 22. Februar 2019

Montag

Schaumsuppe vom Blumenkohl

Rinderschmorbraten
mit Gemüse und Kartoffelmousseline

Dienstag

Kartoffelcrèmesuppe

Putensteak
mit bunten Bohnenkernen und Polenta

Mittwoch

Carpaccio von der Bauernsülze
mit buntem Blattsalat

Geschnetzeltes vom Schwein
mit Pilzen und Nudeln

Donnerstag

Mousse von der roten Beete
mit Wildkräuter

Maispoulardenbrust an grober Senfsauce
mit Gemüse und Risotto

Freitag

Skreifilet auf Zucchinibeet
mit Schlosskartoffeln

Tiroler Nusskuchen
mit Kirschrangoût

Wochenkarte

Vorspeisen

Essenz vom Geflügel
mit Wintergemüse und eigenen Ravioli

€ 9,00

Tagessuppe

€ 7,50

Hauptgänge

Welsfilet mit Tomaten-Kräuter-Kruste
an Risotto und winterlichem Gemüse

€ 24,00

Zanderfilet an Stangensellerie
und glasierten Kirschtomaten mit Couscous

€ 24,00

Pezzi di pollo mit Weissweinsrisotto

€ 24,00

Desserts

Grießflammerie mit Blutorangenmousse

€ 11,00

Tagessdessert

€ 6,50

2 Gänge inkl. Kaffee oder Espresso
€ 17,50 pro Person