

Mittagsmenü / lunch menu

Mo. - Fr. 11:30 - 14:00 Uhr | 11,50 | 2-Gang Menü, 2 course menu

Mo. 11.12.

Klare Geflügelsuppe

mit Geflügel-Kräuternockerl
Consommé of poultry with poultry herbs dumpling

Kalbsnuss im Ganzen gebraten

auf Selleriepüree mit gelben Rüben
Roasted thick flank of beef with celery puree with carrots
oder/or

Vegetarisches Erdäpfelgulasch

mit Erbsen und geräuchertem Tofu
Vegetarian potato goulash with peas and smoked tofu

Di. 12.12.

Sellerie-Vanillesuppe

mit geräucherter Entenbrust
Celery vanilla soup with smoked duck breast

Stroganoff von der Putenbrust

mit Schupfnudeln, Paprika und Pilzen
Turkey breast "Stroganoff style" with small potato dumplings,
bell peppers and mushrooms
oder/or

Gebackene Süßkartoffelnockerln

mit Rotkrautsalat und Pfefferdip
Baked sweet potato dumplings with red cabbage salad and pepper dip

Mi. 13.12.

Klare Gemüsesuppe

mit Nudeln und Gemüse
Clear vegetable soup with noodles and vegetables

Geschmortes Rindsschalterscherzel

auf Kürbispüree mit Schupfnudeln
Braised shoulder of beef with pumpkin puree and small potato dumplings
oder/or

Gratinierte Palatschinken

mit Schafkäse, Champignons und Paradeisersalat
Pancakes au gratin with sheep's cheese, mushrooms and tomato salad

Do. 14.12.

Klare Rindsuppe

mit Lauch und Speck
Consommé of beef with leek and bacon

Steirisches Krenfleisch

mit Gemüse und Salzerdäpfeln
Boiled meat with horseradish "Styrian style" with vegetables and salted potatoes
oder/or

Ricottaravioli

im Paprika-Gemüsefond
Ricotta ravioli with bell pepper vegetable stock

Fr. 15.12.

Klare Kürbissuppe

mit Melanzani „Gnocchi“
Clear pumpkin soup with eggplant „Gnocchi“

Gebratenes Kabeljaufilet

im Räucherfischjus mit Gnocchi, Gemüse und Spinat
Pan fried filet of cod with smoked fish stock, gnocchi, vegetables and spinach
oder/or

Ziegenkäsestrudel

auf geröstetem Brokkoli Salat mit Pinienkernen
Goat's cheese strudel with roasted broccoli salad and pine nuts