

Mittagsmenü / lunch menu

Mo. - Fr. 11:30 - 14:00 Uhr | € 12,50 | 2-Gang Menü, 2 course menu

Mo. 19.03.

Cremesuppe
von der Roten Linse mit Curryrahm
Cream of red lentils with curry cream

Gebratenes Schweinskotelett
mit Champignonrahmsauce, Serviettenknödel und Brokkoli
Roasted cutlet of pork with creamy mushroom sauce,
dumplings in a napkin and broccoli
oder/or

Kärntner Kasnudeln
mit Blattsalat
Traditional Carinthian fresh cheese dumplings with lettuce

Di. 20.03.

Safran-Mandelsuppe
mit Chilicroutons
Saffron almond soup with chili croutons

Hühnerbrust gefüllt
mit Mozzarella und Paradeiser auf Erbsenpüree mit Gelben Rüben
Chicken breast stuffed with mozzarella and tomatoes with pea purée and carrots
oder/or

Pilz-Gnocchi à la crème
mit Blattspinat und Parmesan
Mushroom gnocchi à la crème with leaf spinach and parmesan

Mi. 21.03.

Süßkartoffelsuppe
mit geräucherter Entenbrust
Sweet potato soup with smoked duck breast

Paprikahenderl
mit Bärlauchspätzle
Paprika chicken with ramson spaetzle
oder/or

Gebackene Champignons
mit Sauce Tartar und Petersilerdäpfeln
Baked mushrooms with sauce tartar and parsley potatoes

Do. 22.03.

Gazpacho
Gazpacho

Gebratene Rehbutterschnitzel
mit geschmorten Kohlsprossen und pikantem Milchrahmstrudel
Roasted minced venison cutlet with braised Brussel sprouts
and savoury curd cheese cream strudel
oder/or

Risotto
mit Lauch, Zitrone und gegrillten Austernpilzen
Risotto with leeks, lemon and roasted oyster mushroom

Fr. 23.03.

Klare Rindsuppe
mit Leberreis
Consommé of beef with liver rice

Gebratenes Wallerfilet
auf Röllgerstelrisotto mit Fenchel und braunem Butterschaum
Pan fried filet of cat fish with pearl barley risotto,
fennel and browned foam of butter
oder/or

Gemüsestrudel
mit Rucolasalat und Schnittlauchrahm
Vegetable strudel with rocket and chives dip
