

Mittagsmenü / lunch menu

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

Mo. 15.10.	<p>Parmesancremesuppe mit Pfefferschaum Cream of parmesan with foam of pepper</p> <p>Hühnerfrikassee mit Champignons, Kaiserschoten, Paradeiser und Grießknödel Chicken fricassee with mushrooms, mange-touts, tomatoes and semolina dumpling oder/or</p> <p>Pesto Nudeln mit Melanzani und Blattspinat Noodles with pesto, eggplant and leaf spinach</p>
Di. 16.10.	<p>Birnen-Melissen-Chili-Rahmsuppe Cream of pear, balm and chili</p> <p>Duett vom Rinds-und Kalbsschulterscherzel auf getrüffeltem Erdäpfelpüree mit Zuckerschoten Duet of beef and veal shoulder with truffled potato purée with snow peas oder/or</p> <p>Kürbis Ravioli in Ziegenkäse-Rahmsauce mit Pilzen Pumpkin ravioli with goat's cheese-cream sauce and mushrooms</p>
Mi. 17.10.	<p>Erbsenrahmsuppe mit Minze Cream of peas and mint</p> <p>Wiener Schnitzel vom Huhn mit Erdäpfel-Vogerlsalat „Wiener Schnitzel“ of chicken with potato salad and lamb's lettuce oder/or</p> <p>Fettuccine mit geröstetem Broccoli, Ofenparadeisern und Mandeln Fettuccine with roasted broccoli, oven tomatoes and almonds</p>
Do. 18.10.	<p>Maronicremesuppe Cream of chestnut</p> <p>Krenfleisch vom Schweinswangerl mit Schnittlaucherdäpfeln und Schmorgemüse Pork cheeks with horseradish with chervil potatoes and braised vegetables oder/or</p> <p>Gratinierte Gemüselasagne mit Blattsalat Gratinated vegetable lasagna with lettuce</p>
Fr. 19.10.	<p>Klare Rindsuppe mit Grießnockerl Consommé with semolina dumpling</p> <p>Gebratenes Zanderfilet im Räucherfisch-Pilzfond mit Spinat und Schupfnudeln Pan fried filet of pike perch with smoked fish-mushroom stock with spinach and small potato oder/or</p> <p>Paradeiser-Rucolarisotto mit Parmesan Tomato rocket risotto with parmesan</p>