



WITH LOVE, CARE AND ATTENTION TO DETAIL

Hotel and Business with a feeling of Art

TAGESMENÜPLÄNE

Kalenderwoche 36	VITALMENÜ	BUSINESS LUNCH
	Hauptgericht EUR 6,90 2 Gang EUR 7,90 3 Gang EUR 8,90	Hauptgericht EUR 8,90 2 Gang EUR 11,90 3 Gang EUR 14,90
Montag	Rindsuppe mit Tiroler Knödel *** Schweinsrückensteak vom Grill in rosa Pfeffersauce, glacierte Karotten, Rösti oder Gemüsewrap mit Soja, Kräuterdip *** Bananenmousse mit Schokoladensauce	Gerösteter Karfiol, Kürbiskerne, Chili *** Saltimbocca vom Zander, Kräuterrisotto, Safranschaum *** Geschmolzener Camembert mit Preiselbeeren
Dienstag	Altwiener Erdäpfelsuppe mit Majoran *** Hühnerschnitzel in Sesamöl gebraten, Basmatireis oder Tofu-Nussbällchen auf Sojakeimling Salat *** Zwetschkenfleck mit Streusel	Fenchel-Orangensalat mit geschmorter Ganslbrust *** Teppanyaki vom Seelachs, Eiernudel *** Weincreme mit Biskotten
Mittwoch	Rindsuppe mit Fleischstrudel *** Putenragout mit Champignons und Kräuter, Rote Rübenspätzle oder Gemüse Grenadiermarsch mit Salat *** Blätterteig Cremeschnitte	Faschierte Bällchen , Kohlrabirohkost *** Gratinierter Kalbsschnitzel, Petersilerdäpfel *** Mohnnudel mit Röster
Donnerstag	Erbsenpüreesuppe *** Gekochter Selchschof auf Erdäpfel-Gurkensauce oder Penne arrabiata (Tomaten-Olivensauce, scharf) grüner Salat *** Gebackener Apfelknödel mit Zimtucker	Carpaccio vom Thunfisch, Sesamöl *** Hirschgusch mit Weißbrotsoufflé, Preiselbeeren *** Früchteeisbecher mit Schlagobers
Freitag	Rindsuppe mit Kürbisnockerl *** Schollenfilet "Pariser Art", Erbsenreis oder Gegrillte Melanzani, Tsatsiki, Baguette *** Nusskipferl mit Birnen	Crepes mit Räucherlachs, Dijonsenf *** Vanille Rostbraten mit Ofenerdäpfel *** Nougatpalatschinken
Samstag		à la Küchenchef / Tagesgericht