



WITH LOVE, CARE AND ATTENTION TO DETAIL

Hotel and Business with a feeling of Art

TAGESMENÜPLÄNE

Kalenderwoche 5	VITALMENÜ	BUSINESS LUNCH
	Hauptgericht EUR 7,20 2 Gang EUR 8,20 3 Gang EUR 9,20	Hauptgericht EUR 9,40 2 Gang EUR 12,40 3 Gang EUR 15,40
Montag	Kürbiscremesuppe *** Gekochtes Tafelstück, Rösterdäpfel, Cremespinat oder Karfiol Polonaise, Blattsalat *** Bananencreme	Haussulz in Kernölmarinade *** Lammbraten Provincial, Polenta *** Heiße Liebe
Dienstag	Rindsuppe mit Nudeln *** Berner Würstel, Pommes frites, Zwiebelketchup oder Gemüsepaella, Salat *** Schokoladenkuchen mit Schlag	Kürbisrisotto *** Piccata vom Kalb, Spaghetti auf Tomatencouillis *** Schwarzbeerstrudel
Mittwoch	Rindsuppe mit Profiterols *** Spare Ribs auf Speckkrautsalat oder Eiernockerl, Salat *** Apfelschlankel	Panzanella mit Rucola *** Putenröllchen mit Trüffelrührei gefüllt an Rotweinsaft, Tagliatelle *** Kastanienreis
Donnerstag	Tomatencremesuppe *** Rinderroulade "Hausfrauen Art", Teigware oder Gebackene Champignons, Sauce Tartare *** Tiramisu	Vulcano Rohschinken mit Melone *** Osso Bucco in Kapernrahm, Erdäpfelstrudel *** Nusskuchen
Freitag	Rindsuppe mit Grießnockerl *** Gebackenes Dorschfilet, Erdäpfelsalat oder Gemüsestrudel in Schnittlauchsauce *** Preiselbeerpalatschinke	Knoblauchbaguette *** Vanillerostraten, Braterdäpfel *** Gemischtes Eis mit Schlag
Samstag		Tagesgericht / à la Küchenchef