

NEU: Gemischtes Bier vom Fass und Vöslauer Balance „Erdbeere-Pfeffer“

Tagesteller

10.12.- 16.12.2018 von 11:30 – 14:00

Suppe: 1,30, Tagesteller: 6,50, Fisch: 7,90

Montag:

Backerbsensuppe
Berner Würstel
dazu Pommes und Senf

Dienstag:

Apfel-Krensuppe
Hühnerschnitzel natur
dazu Reis

Mittwoch:

Champignoncremesuppe
Geröstete Knödel mit Ei
dazu Blattsalat

Donnerstag:

Frittatensuppe
Schweinsbraten
dazu Kraut & Knödel

Freitag:

Nudelsuppe
Schinken-Kartoffelstrudel
mit Lauch und dazu
Schnittlauchrahmsauce und
Salatgarnitur
oder
Fischvariation vom Grill
dazu Petersilkartoffeln
und Kräuterbutter

Mittagsaktion inkl. 0,25 l Getränk

(Soda, Soda-Zitrone, Soda Himbeere)

**Schweinsschnitzel gebacken vom Salztaler Freilaufschwein
mit Kartoffelsalat und Getränke nur 8,10**

Die Tagessuppe kann nur in Verbindung mit einer anderen Speise bestellt werden! Änderungen vorbehalten!

Vegetarische Wochengerichte (ganztags):

I: Kürbis-Risotto

mit Parmesanspänen
und Blattsalat
8,90

II: Akara-Bohnenlaibchen

Hausgemachte knusprige weiße Bohnen
Laibchen mit Paprika verfeinert in
Sesampanade gebacken, dazu
Schnittlauchrahmsauce und Salatgarnitur
8,90

III: Kürbis-Cordon-Bleu

Kürbis mit Mozzarella und Kräutern belegt in
Kürbiskernpanade gebacken, dazu
Schnittlauchrahmsauce und Blattsalat 9,90

IV: Kürbis-Ravioli

mit Frischkäse in Birnen-Walnußsauce,
dazu Blattsalat
11,90

NEU: Stiegl Christkindl-Bier

Aus den Notizen des Bräus Dr. Kiener:

„In sattes Kupfer mit roten Reflexen gekleidet und mit schneeweißer Schaumkrone geschmückt verspricht das ‚Christkindl‘ festlichen Trinkgenuss. Die Aromenvielfalt reicht in der Nase von Karamell bis hin zu feinem Biskuit, die mit sanften Honiganklängen verschmelzen. Der milde Geschmack des BIO-Honigs bleibt bis in den Abgang hinein tonangebend, wengleich durch zarte Hopfentöne und einer feinen Rezenz eine erstaunlich bierige Komposition den Gaumen mit einem Hauch von Weihnacht begeistert.“