



WITH LOVE, CARE AND ATTENTION TO DETAIL

Hotel and Business with a feeling of Art

TAGESMENÜPLÄNE

Kalenderwoche 6	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	Karottensuppe *** Champignon geschneitztes, Spätzle oder Nudeln, Tomatensauce *** Topfencreme	Tomatenrisotto *** Schweinefilet, Gemüse, Braterdäpfel *** Fruchtsalat
Dienstag	Rindsuppe mit Backerbsen *** Spaghetti Bolognese oder Karfiolauflauf *** Gebackene Apfelradl	Räucherforelle mit Oberskren *** Blattsalat, gebackene Hühnerfilets *** Topfenknödel mit Waldbeeren
Mittwoch	Lauchsuppe *** Schweinerücken Karree, Rösterdäpfel oder Käsespätzle, Blattsalat *** Marillenkuchen	Tomaten- Morazzarella mit Basilikumpesto *** Zwiebelrostbraten, Bandnudeln *** Joghurt- Himbeercreme
Donnerstag	Rindsuppe mit Frittaten *** Hendlspeiß, Gemüseris oder Gebackener Käse, Blattsalat *** Mousse au chocolat	Beef Tartare *** Forellenfilets, Petersilienkartoffel, Gemüse *** Kokosparfait
Freitag	Petersilienwurzelsuppe *** Gebratenes Zanderfilet, Petersilienkartoffel oder Krautfleckerl, Blattsalat *** Bananensplit mit Schlagobers	Erdäpfel- Vogerlsalat mit Speck *** Gefüllte Hendlbrust, Reis *** Bratapfel mit Marzipan- Nussfülle
Samstag		Tagesgericht / à la Küchenchef