






# SPEISEPLAN




## MONTAG, 20. September 2021

	kcal	
Weißer Zwiebelsuppe	180	
Kalbsragout mit Gemüse und Nockerl	630	
Bunte Farfalle mit Schwammerlsauce	460	
Schweinsgeschnetzeltes mit Gemüse, Erdnüssen und Teriyakisauce, dazu Basmatireis	530	
Marmorguglhupf	340	
Topfen-Vanillecreme	300	
Huftsteak mit Kräuterbutter und Pommes frites, dazu Speckfisolen	820	



## DIENSTAG, 21. September 2021

	kcal	
Erbsencremesuppe	180	
Huhn in Zitronen-Weißweinsauce mit Gemüse und Reis	550	
Tortelloni mit Tomatensauce und Parmesan	560	
Quinoa-Bohnen-Salat mit Specktopping	490	
Warmer Topfen-Marillenstrudel mit Beerenmix	560	
Gebratenes Schollenfilet auf Kartoffel-Gemüsegratin und Zitronensauce	670	

## MITTWOCH, 22. September 2021

	kcal	
Sternchensuppe	140	
Gedünstetes Weißes Scherzel vom Rind mit warmer Schnittlauchsauce und Kartoffeln	750	
Gemüsereispfanne mit Huhn	370	
Ravioli-Salat mit grünem Pesto	520	
Apfelmusschnitte	310	
Joghurt mit Waldbeeren	140	
"Sandwich" (Ciabatta mit gegrilltem Hühnerfilet, Tomaten und Rucola) mit Dip	700	

## DONNERSTAG, 23. September 2021

	kcal	
Steinpilznockerlsuppe	170	
Barbarie-Entenkeule mit Bier-Honigsaft, dazu Semmelknödel und warmes Rotkraut	820	
Spaghetti mit thailändischer Pilzsauce	560	
Fleisch-Kartoffelaibchen mit Saft und Reis	730	
Kirschtascherl aus Plunderteig	380	
Pfirsich Alexander	340	
Heilbuttfilet auf Zartweizen mit Tomaten-Zucchini-Ratatouille und Maiskolben	620	

## FREITAG, 24. September 2021

	kcal	
Rindsuppe mit Einlage	140	
Gegrilltes Putenschnitzel "Esterhazy" mit Sauce und Reis	630	
Hausgemachte Schweinsmaise mit Kartoffeln und Sauerkraut	860	
Apfelpalatschinken mit Zimtucker	650	

Unsere MitarbeiterInnen informieren Sie gerne über allergene Zutaten in unseren Speisen. Das neue Symbol V steht für vegan. Der Stern bedeutet, dass das Gericht nur ohne die Zusatzkomponente vegan ist.