

SPEISEPLAN

MONTAG, 7. Juni 2021

	kcal	
Markknödelsuppe	170	
Cordon bleu vom Schwein mit Preiselbeeren und Kartoffeln	570	
Teigtascherl (gefüllt mit Frischkäse, Bärlauch, Pilzen) mit Pinienkernen und Pesto	560	♥
Hascheeknödel mit Gulaschsaft und Sauerkraut	790	
Mohnkuchen	320	
Kokos - Kirsch Dessert	310	
Flaguette gefüllt mit Putenfleisch und frischem Gemüse, dazu Dip	560	🍷

DIENSTAG, 8. Juni 2021

	kcal	
Karfiolcremesuppe	180	
Gegrillte Wildlachsschnitte mit Zitronenbutter, Babykarotten und Kartoffeln	540	♥
Bulgur - Salat mit Mozzarella und Basilikumdip	400	♥
Fleisch-Krautlaibchen mit Saft und Kartoffeln	730	
Warmer Topfenstrudel mit Beerenmix	560	
Gegrilltes Schweinefilet auf Obersschwammerl mit Spätzle	740	🍷

MITTWOCH, 9. Juni 2021

	kcal	
Goldtalersuppe	170	
Burgunder Rindsbraten mit Spiralen und warmem Rotkraut	770	
Mediterrane Nudelpfanne mit Grillgemüse, gerösteten Pinienkernen und Parmesan	590	♥
Couscous - Mango - Salat mit Huhn	390	♥
Erdbeer-Tiramisuschnitte	320	
Joghurt mit Himbeeren	140	
Gegrilltes Goldbrassenfilet auf Kräuterlinsen, dazu Röstitaler	560	🍷

DONNERSTAG, 10. Juni 2021

	kcal	
Legierte Haferflockensuppe	190	
Gegrillte Hühnerbrust mit Letscho und Zartweizen	600	♥
Vegetarische Tom-Kha mit Pilzen und zweierlei Reis	430	♥
Lasagne al forno	600	
Nusskrone	320	
Birnen - Vanille Dessert	260	
Gebratene Entenbrust mit Bier-Honigsaft, dazu Brokkoli und Kroketten	840	🍷

FREITAG, 11. Juni 2021

	kcal	
Rindsuppe mit Einlage	140	
Pannonisches Kalbsgulasch mit Nockerl	600	
Tofulaibchen mit Sesam, feurigem Dip und Kartoffeln	560	♥
Apfelpalatschinken mit Zimtzucker	650	