

Speisekarte vom 03.12.2023

Kürbiscremesuppe GL

Fleischstrudelsuppe CAGLM

Blattsalate mit Ziegenkäse, Walnüsse und Käferbohnen CMHO

Blattsalate mit Avocado, warmen Erdäpfeln, karamellisierten Kürbiskernen und Kernöl CMHOF

Blattsalate mit Räucherforelle, roten Rüben und Kren CMO

Erdäpfel- und Bio Vogerlsalat mit Backhendl CAMO

Blattsalate mit gebackenen Blunzenradeln, roten Rüben und Kren CAMO

Endiviensalat mit gebratenen Erdäpfeln, Speck und Kernöl CMO

Gedünstete Bio Fenchelherzen mit Safran und Bulgur GL

Bio Kärntner Kasnudeln mit Butter und Bergkäse ACG

Ausgelöstes Backhendl mit Erdäpfel- und Blattsalat ACGMO

Schopfbraten vom Strohschwein mit Krautsalat und Knödel ACGML

Beuschel vom Bio-Kalb mit Semmelknödel ADLGMOC

Gekochtes Bio Schulterscherzel mit Blattspinat, Rösti, Apfelkren und Schnittlauchsauce GLO

Wiener Schnitzel vom Bio Kalb mit Erdäpfelmayo- Blattsalat ACMO

Bio Zwiebelrostbraten mit Petersilerdäpfeln GAO

Hering Hausfrauenart mit Speckbraterdäpfeln CDGM

Gebratenes Zanderfilet mit Cherrytomaten, Petersilerdäpfeln und Blattsalat CMG
AO

Susi-Torte CGF

Apple crumble mit Zimtrahm AGH

Maronireis mit Preiselbeeren und Schlag G

Topfenknödel in Butterbrösel mit Himbeerkompott (20min Wartezeit) CAGE