

Speisekarte vom 29.05.2024

MENÜ

Erdäpfel-Lauchcremesuppe G O

Tomatencremesuppe L G O

Fleischstrudelsuppe C A G L M

Blattsalate mit Ziegenkäse, gebackenen Melanzani und Käferbohnen C G M O

Blattsalate mit Avocado, warmen Erdäpfeln, karamellisierten Kürbiskernen und Kernöl C M H O F

Blattsalate mit grünem Spargel und Bio Ei C M O

Blattsalate mit Räucherlachs, roten Rüben und Kren C M O

Erdäpfel- und Blattsalat mit Backhendl C A L M O

Blattsalate mit gebackenen Blunzenradeln, roten Rüben und Kren C A M O

Blattsalate mit gebratenen Erdäpfeln, Speck und Kernöl C M O

Karfiolauflauf mit Bergkäse und Blattsalat C G M O

Zucchini-puffer mit Joghurt und Blattsalat A C G M O

Marchfelder Solospargel (grün und weiss) mit Butter und Bio Heurigen G O

Portion Prager Schinken

Ausgelöstes Backhendl mit Erdäpfel- und Blattsalat A C G M O

Schopfbraten vom Strohschwein mit Krautsalat und Knödel A C G M L

Gekochtes Bio Schulterscherzel mit Rahmkohl, Rösti, Schnittlauchsauce und Apfelkren G L

Wiener Schnitzel vom Bio Kalb mit Erdäpfelmayo- Blattsalat A C M O

Hering Hausfrauenart mit Speckbraterdäpfeln C D G M

Gebratenes Zanderfilet mit Blattspinat und Petersilerdäpfeln G A D

Susi-Torte C G F

Erdbeeren mit Rahm G

Apfel-Rhabarbercrumble mit Zimtrahm

Maronireis mit Preiselbeeren und Schlag G

Topfenknödel in Butterbrösel mit Weichselkompott (20 min) C A G