

Speisekarte vom 29.03.2024

MENÜ

Petersilwurzelcremesuppe GLO

Klare Gemüsesuppe LNF

Fleischstrudelsuppe CAGLM

Rindsuppe mit hausgemachten Dinkelbackerbsen ALO

Blattsalate mit Ziegenkäse, Käferbohnen und Walnüssen G M O C

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

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

Bio Heumilchkäsenudeln mit Butter und Bergkäse C A G

Gedünstete Bio Fenchelherzen mit gratinierter Polenta G L

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

Bio Selchfleisch mit Bio Sauerkraut und Semmelknödel C A G O

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

Kotelette vom Bio Duroc Schwein mit Speckwirsingkohl und Petersilerdäpfeln G O F

Gekochtes Bio Schulterscherzel mit Blattspinat, Rösti, Apfelkren und Schnittlauchsauce G L O

Wiener Schnitzel vom Bio Kalb mit Erdäpfelmayonnaise- und Bio Vogerlsalat C A O M

Hering Hausfrauenart mit Speckbraterdäpfeln C D G M

Gebratenes Island Lachsfilet mit Petersilerdäpfeln und Blattsalat A G L O

Susi-Torte C G F

Waldviertler Mohntorte mit Schokoladensauce und Schlag C H G

Grießflammerie mit Rhabarberkompott C A G

Maronireis mit Preiselbeeren und Schlag G

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