



WOCHENMENÜ



16. März bis 22. März 2026 (11.30 bis 14.00 Uhr)

Montag

16.03.

Linsen-Schwammerlragout mit Wildreis

oder

Gebratene Hühnerbrust mit Knoblauch-Parmesansauce,
Bratkartoffeln und Brokkoli

Dienstag

17.03.

Kartoffel-Bärlauchstrudel mit Topfendip

oder

Spaghetti Bolognese

Mittwoch

18.03.

Gemüsequiche mit Kräutersauce

oder

Im Ganzen gebratenes Schweinskarree mit Pfefferrahmsauce,
Kroketten und Speckbohnen

Donnerstag

19.03.

Gefüllte Süßkartoffeln mit Tomatensauce

oder

Gebratenes Wolfsbarschfilet auf Tagliatelle mit Dillsauce

Freitag

20.03.

Couscous mit Röstgemüse und Fetakäse

oder

Gebratene Hühnerkeule mit Champignonsauce und Reis

Samstag

21.03.

Chili sin Carne mit Reis

oder

Rindsgulasch mit Spätzle

Sonntag

22.03.

Käsespätzle mit Röstzwiebeln

oder

Wiener Schnitzel vom Schwein mit Petersilkkartoffeln

Menü inklusive Suppe, Salat und Dessert (täglich selbstgemacht) 15,00 €

Bestellungen unter 03452 / 827 88 – 418

Unsere Zutaten werden regional eingekauft:

- Saisonale Obst- und Gemüseprodukte: Firma Überbacher und Kickers Hofladen
- Bio-Rindfleisch: Fa. Weberhofer St. Andrä-Höch
- Fleisch- und Wurstwaren: Firma Kastner und Firma Krainer

