



WOCHENMENÜ



04. Mai bis 10. Mai 2026 (11.30 bis 14.00 Uhr)

| | |
|------------------------------------|---|
| <u>Montag</u> 04.05. | Spinatlasagne mit Tomatensauce oder Hühnercurry mit Jasminreis |
| <u>Dienstag</u> 05.05. | Gemüsestrudel mit Kräuterrahmsauce oder Rindsgulasch mit Spätzle |
| <u>Mittwoch</u> 06.05. | Quinoa-Gemüsepfanne mit Rucola und Fetakäse oder Schweinsbraten mit Semmelschnitte und Sauerkraut |
| <u>Donnerstag</u> 07.05. | Bulgurlaibchen mit Kohlrabi-Ragout oder Paprikahendl mit Basmatireis |
| <u>Freitag</u> 08.05. | Spargel mit Sauce Hollandaise und Salzkartoffeln oder Gebratenes Wolfsbarschfilet mit Dillkartoffeln und Gemüse |
| <u>Samstag</u> 09.05. | Kichererbsen-Gemüseragout mit Wildreis oder Spaghetti Bolognese |
| <u>Sonntag</u> 10.05. | Käsespätzle mit Röstzwiebeln oder Wiener Schnitzel vom Schwein mit Petersilkartoffeln |

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

