



WOCHENMENÜ



10. August bis 16. August 2026 (11.30 bis 14.00 Uhr)

Montag
10.08.

Gefüllte Zucchini mit Tomatensauce
oder
Hühnergeschnetzeltes mit Basmatireis und Brokkoli

Dienstag
11.08.

Kartoffel-Lauch-Gratin mit Knoblauchdip
oder
Im Ganzen gebratenes Schweinskarree mit Pfefferrahmsauce,
Kroketten und Röstgemüse

Mittwoch
12.08.

Ratatouille mit gratinierter Polentaschnitte
oder
Spaghetti Bolognese mit Parmesan

Donnerstag
13.08.

Kürbis-Kartoffelstrudel mit Kräuterrahmsauce
oder
Gebratene Hühnerkeule mit Ofenkartoffeln und Gemüse

Freitag
14.08.

Kichererbsen-Gemüsecurry mit Couscous
oder
Pariser Schnitzel vom Schwein mit Erbsenreis

Samstag
15.08.

Schupfnudeln mit Eierschwammerl-Sauce
oder
Gebratenes Zanderfilet mit Tagliatelle und Dillrahmsauce

Sonntag
16.08.

Bulgur-Gemüsepfanne mit Fetakäse und Rucola
oder
Gekochter Tafelspitz mit Röstkartoffeln, Cremespinat und Apfelkren

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
- Fleisch- und Wurstwaren: Fa. Kastner, Fa. Krainer, Fa. Titz, Fa. Raabtal
- Eier: Phillip Tscherner
- Gebäck: Bäckerei Pokes

