

ABENDMENÜ

Dienstag, 07. Februar 2023

SALAT VOM BUFFET

SUPPE VOM BUFFET

Soup from the Buffet

KÜRBISCREMESUPPE

CREAM OF PUMPKIN

G

VORSPEISE

Starter

PIKANTER THUNFISCHCOCKTAIL

THUNA COCKTAIL

D,C,G

Alternative Hauptgänge:

Alternative Main Courses

Wiener Schnitzel vom Schwein

mit Pommes Frites

(auch Glutenfrei)

Hühnerbrüstchen mit Gemüse und Reis

Weineempfehlung

Amaré 2019

Weingut Riepl

0,75 l 35,90 €

Drink Special

SEVILLA TRIPLE ORANGE

TANQUERAY SEVILLA GIN

TRIPLE SEC

ORANGENMARMELADE

TONIC

12,90 €

KINDERMENÜ

KÜRBISCREMESUPPE

PANIERTES HÜHNERBRÜSTCHEN MIT POMMES

VANILLEIS MIT SCHOKOSAUCHE

A,C,G

Liebe Hausgäste

Von 15:30 Uhr bis 17:00 Uhr bieten wir

Ihnen eine

kleine Après - Ski Jause an

HAUPTSPEISEN

Main courses

PANIERTES HÜHNERBRÜSTCHEN WIENER ART

mit saftigem Kartoffelsalat

FRIED CHICKEN BREAST IN BREADCRUMPS

with potato salad

A,C,G

oder

HIRSCHRAGOUT MIT ROSENKOHL

und hausgemachten Eierspätzle

RAGOUT OF VENISON WITH BRUSSELS SPROUTS

and home made Spätzle

A,C,G

oder

GEMÜSE-TOFU REISPFANNE

VEGETABLES AND RICE FRY UP WITH TOFU

F

DESSERT

Dessert

TOPFENKNÖDEL MIT SAUERKIRSCHENRAGOUT

SWEET RICOTTA DUMPLING WITH SOUR CHERRIES

oder

EISCOUPE BIRNE HELENE

oder

KÄSEVARIATION - VARIATION OF CHEESE

A,C,G

Allergeninformation :A= Glutenhaltiges Getreide, B= Krebstiere, C= Eier, D= Fisch,
E= Erdnuss, F= Soja, G= Milch oder Laktose, H= Schalenfrüchte, L= Sellerie,
M= Senf, N= Sesam, O= Sulfite, P= Lupinen, R= Weichtiere