

MITTAGS SCHMANKERLPLAN

28.09. - 03.10.2026 | 11:30 bis 14:30 Uhr

MONTAG

Zucchini-cremesuppe *vom Buffet*

Gedämpftes Filet vom Barsch
mit Gemüserisotto und Kräuterrahmsauce

oder

Kartoffel-Lauch-Gratin mit kleinem
Blattsalat und Sauerrahmdip

DIENSTAG

Kartoffel-cremesuppe *vom Buffet*

Backhendl mit Petersilienerdäpfel,
Preiselbeeren und Zitrone

oder

Kürbisravioli mit Salbeibutter
und Parmesan

MITTWOCH

Rindsuppe mit Nudeln *vom Buffet*

Geschnetzeltes vom Schwein mit Reis

oder

Geröstete Knödel mit Ei

DONNERSTAG

Kürbis-cremesuppe *vom Buffet*

Faschierte Laibchen mit Erdäpfelpüree

oder

Zucchini Pasta
mit Tomaten und Mozzarella

FREITAG

Kokos-Limettensuppe *vom Buffet*

Gegrilltes vom Huhn
mit Knoblauch-Kräuterbutter und Wedges

oder

Gemüsegröstl mit Spiegelei

SAMSTAG

Alles vom Buffet

Steirische Rahmsuppe

Salatbuffet

Gebratener Schweinebauch mit
Serviettenknödel und Kümmelkraut

und

Polentapizza mit Tomatensauce
und Mozzarella

und

Wiener Schnitzerl vom Schwein

Dessertbuffet

Samstags - Brunch vom Buffet € 19,90



Montag - Freitag
2-Gang-Menü € 14,50
(Suppe und Hauptspeise)
nur Hauptspeise € 14,00

Informationen über Zutaten in unseren Speisen, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können, erhalten Sie auf Nachfrage bei unserem geschulten Personal. Sollten Sie Unverträglichkeiten gegen einen der unten angeführten Inhaltsstoffe aufweisen, ersuchen wir Sie, uns das mitzuteilen.
Folgende Inhaltsstoffe sind zu beachten: Glutenhaltiges Getreide, Eier, Soja, Nüsse, Milch, inkl. Milchzucker, Lupinen, Sesam, Sellerie, Fisch, Schalen- und Krustentier, Schwefeldioxid, Sulfite, Weichtiere und Senf.