

Menuplan Restaurant



Tag	Mediterrane Küche	Oktoberfest
Montag 14.09.2026	Kohlräblicremesuppe Kalbsfrikassee mit Pilzen Hausgemachte Spätzli Broccoli Saisonsalat	Fleischplanzerl Nudeln mit Rahmschwammerl Tomate Maiskolben Apfelkücherl mit Vanillesauce
Dienstag 15.09.2026	Bouillon mit Gemüsestreifen Dorschfilet im Ei mit Tartarsauce Salzkartoffeln Peperoni Saisonsalat	Knusprig gebratene Schweinshaxe Serviettenknödel Zucchini Wirtsgemüse Zwetschgendatschi
Mittwoch 16.09.2026	Lauch-Griesssuppe Saisongemüse an roter Currysauce serviert im Jasminreisring mit Früchten garniert Saisonsalat	Schweinsbierbraten oder Leberkäse aus dem Ofen Stampfkartoffeln Fenchel mit Käse überbacken Randen mit Baumnüssen Kaiserschmarren
Donnerstag 17.09.2026	Tomatencremesuppe Schweinsschnitzel "Malaga" Polenta Karotten mit Peterli Saisonsalat	Weisswürste und Nürnberger Bratwürste Kartoffelsalat Auberginen provençale Apfelsauerkraut Blechkuchen mit Streusel
Freitag 18.09.2026	Minestrone St. Petersfischfilet an Safransauce Schnittlauchkartoffeln Erbsen Saisonsalat	Halbes Backhendl Schupfnudeln Blumenkohl Rotkohl mit Apfel und Zwiebeln Buchteln mit Vanillesauce
Samstag 19.09.2026	Bouillon mit Ei Pouletbrust gefüllt mit Trockentomaten Nudeln Romanesco Menusalat mit gerösteten Mandeln Melonen-Cocktail	
Sonntag 20.09.2026	Zucchetticremesuppe Lamm-Hüftli mit Oliven-Kräuterkruste Couscous Saison Gemüse Blattsalat Sonntagsdessert	Für Informationen zu Zutaten, die Allergien oder andere unerwünschte Reaktionen auslösen, wenden Sie sich an unsere Mitarbeiter