

Wir bieten ein Abhol- und Lieferservice
an und bitten um
Vorbestellung bis 10.00 Uhr,
per e-mail: hotel@gruenes-tuerl.at
oder per Telefon: 07249/48163 //
0699/11322405
um einen guten und reibungslosen
Ablauf gewährleisten zu können.

Hotel
im Weinzierlgut
Restaurant - Seminar



A-4701 Bad Schallerbach, Gebersdorf 1
Tel. 07249/48163-0 Fax 07249/42932
e-mail: hotel@gruenes-tuerl.at
www.gruenes-tuerl.at

„Tagesmenüs“

(solange der Vorrat reicht!)

Montag, 06. Mai 2024

Ruhetag

Dienstag, 07. Mai 2024

Brokkolicremesuppe mit Mandelobers

(Sellerie, Milch/Laktose, Schalenfrüchte)

Schinkenomelette mit Petersilerdäpfel
und gemischtem Salat

(Milch/Laktose, Ei, Sellerie, Sulfite, Senf)

Schokoflan mit Schokosoße
und Vanilleobers € 13,80

(Milch/Laktose, glutenhaltiges Getreide, Ei, Schalenfrüchte)

Mittwoch, 08. Mai 2024

Liebstöcklcremesuppe

(Sellerie, Milch/Laktose, glutenhaltiges Getreide)

Schweinsrückensteak mit Paradeiser
und Mozzarella überbacken, Pestoerdäpfel

(Schalenfrüchte, Milch/Laktose, Senf, Sulfite, Sellerie)

Himbeer-Tirami Su € 13,80

(Milch/Laktose, glutenhaltiges Getreide, Ei)

Donnerstag, 09. Mai 2024

Tafelspitzbouillon mit Kräuterschöberl

(Sellerie, glutenhaltiges Getreide, Ei)

Champignonrahmschnitzel
mit Butternudeln und gemischtem Salat

(glutenhaltiges Getreide, Ei, Senf, Milch/Laktose, Sellerie, Sulfite)

Zitronen-Topfenroulade € 20,20

(Milch/Laktose, glutenhaltiges Getreide, Ei)

Freitag, 10. Mai 2024

Radieschencremesuppe

(Sellerie, Milch/Laktose)

Gebackene Maischolle mit Sauce Tartare
und Erdäpfel-Gurkensalat

(Milch/Laktose, Fisch, glutenhaltiges Getreide, Ei, Sulfite, Senf, Sellerie)

Buttermilchschmarrn mit Erdbeersoße € 13,80

(Milch/Laktose, Ei, glutenhaltiges Getreide)

Samstag, 11. Mai 2024

Tafelspitzbouillon mit Sternchen

(Sellerie, glutenhaltiges Getreide, Ei)

Gekochtes Mastochsenfleisch
mit Erdäpfelschmarrn und Cremespinat

(glutenhaltiges Getreide, Milch/Laktose, Senf, Sellerie)

Bienenstich mit Honig und Mandeln € 14,80

(Milch/Laktose, glutenhaltiges Getreide, Ei, Schalenfrüchte)

Sonntag, 12. Mai 2024

Tafelspitzbouillon mit Eistich

(Sellerie, Milch/Laktose, Ei)

Milchkalbsbraten mit Butterreis
und Spargel-Karottengemüse

(Milch/Laktose, Senf, Sellerie, Sulfite)

Brandteigkraperl mit Pistaziencreme
und Himbeeren € 20,20

(Milch/Laktose, glutenhaltiges Getreide, Ei, Schalenfrüchte)

Ihr Restaurant - Seminar- und Ferienhaus mitten im Grünen