

Wir bieten ein Abhol- und Lieferservice  
an und bitten um  
**Vorbestellung bis 10.00 Uhr,**  
per e-mail: [hotel@gruenes-tuerl.at](mailto: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](mailto:hotel@gruenes-tuerl.at)  
[www.gruenes-tuerl.at](http://www.gruenes-tuerl.at)  
[instagram.com/gruenes.tuerl](https://www.instagram.com/gruenes.tuerl)

## „Unser 3-gängiges Tagesmenü“

(solange der Vorrat reicht!)

Montag, 13. Oktober 2025

Ruhetag

Dienstag, 14. Oktober 2025

Geschlossene Gesellschaft/Zehnung bis 17.00 Uhr

Tafelspitzbouillon mit Backerbsen  
(Sellerie, glutenhaltiges Getreide, Ei)

Berner Würstl mit Pommes frites  
und Buttergemüse  
(Sellerie, Milch/Laktose, Sulfite, Senf)

Apfelstrudel mit Zimtsoße € 14,50  
(Milch/Laktose, Ei, glutenhaltiges Getreide)

Mittwoch, 15. Oktober 2025

Süßkartoffel-Orangensuppe  
(Sellerie, Milch/Laktose)

Gebratene Kürbisknödel  
mit Salbei-Speckbutter, bunter Salat  
(Sellerie, Milch/Laktose, Ei, glutenhaltiges Getreide, Sulfite, Senf)

Joghurt mit frischen Früchten  
und Müsli € 14,50  
(Milch/Laktose, glutenhaltiges Getreide, Schalenfrüchte)

Donnerstag, 16. Oktober 2025

Klare Gemüsesuppe mit Perlweizen  
(Sellerie, Sulfite, glutenhaltiges Getreide)

Puten-Piccata mit Spaghetti,  
Paradeisersoße und Blattsalat  
(Senf, Milch/Laktose, glutenhaltiges Getreide, Ei, Sellerie, Sulfite)

Brandteigkrapferl mit Schlagobers  
und Trauben € 14,50  
(Milch/Laktose, glutenhaltiges Getreide, Ei)

Freitag, 17. Oktober 2025

Grüne Gemüsecremesuppe mit Obershäubchen  
(Sellerie, Milch/Laktose, glutenhaltiges Getreide)

Rotbarsch mit Korianderbutter,  
Petersilerdäpfel und Mandelbrokkoli  
(glutenhaltiges Getreide, Fisch, Sellerie, Milch/Laktose, Senf, Schalenfrüchte)

Topfen-Zwetschkenstrudel  
auf Vanillesoße € 14,50  
(Milch/Laktose, glutenhaltiges Getreide, Ei)

Samstag, 18. Oktober 2025

Legierte Reissuppe  
(Sellerie, Ei)

Steirisches Wurzelfleisch mit frischem Kren  
und Petersilerdäpfel  
(Senf, Sellerie, Sulfite)

Mohn-Plunderteigkronen  
mit Zitronenglasur € 14,50  
(Milch/Laktose, glutenhaltiges Getreide, Ei)

Sonntag, 19. Oktober 2025

Tafelspitzbouillon mit Grießnockerl  
(Sellerie, Ei, glutenhaltiges Getreide, Milch/Laktose)

Schweinsfiletspitzen „Stroganoff“  
mit Butterspätzle und Blattsalat  
(Senf, glutenhaltiges Getreide, Ei, Milch/Laktose, Sellerie, Sulfite)

Kürbis-Walnusskuchen € 21,20  
(Milch/Laktose, Ei, glutenhaltiges Getreide, Schalenfrüchte)

**Ihr Restaurant - Seminar- und Ferienhaus mitten im Grünen**