

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
[instagram.com/gruenes.tuerl](https://www.instagram.com/gruenes.tuerl)

„Unser 3-gängiges Tagesmenü“

(solange der Vorrat reicht!)

Montag, 12. Jänner 2026

Ruhetag

Dienstag, 13. Jänner 2026

Schnittlauchcremesuppe

(Sellerie, Milch/Laktose, glutenhaltiges Getreide)

Bauern-Cordon bleu in der Kürbispanade
mit Speck und Käse gefüllt,
Petersilerdäpfel und gemischtem Salat

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

Powidltascherl mit brauner Butter € 14,90

(Milch/Laktose, glutenhaltiges Getreide, Ei)

Mittwoch, 14. Jänner 2026

Tafelspitzbouillon mit Backerbsen

(Sellerie, Ei, glutenhaltiges Getreide)

Ragout vom Hendl im Reisnest
mit Curry und Ananas

(Senf, Milch/Laktose, Sellerie, Sulfite)

Birnen-Walnuss-Crumble
mit Vanilleobers € 14,90

(Milch/Laktose, Schalenfrüchte, glutenhaltiges Getreide)

Donnerstag, 15. Jänner 2026

Tafelspitzbouillon mit Blunzenschnitte

(Sellerie, Ei, glutenhaltiges Getreide)

Tiroler Knödel mit Bratensaft
und Sauerkraut

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

Donauwelle im Glas € 14,90

(Milch/Laktose, glutenhaltiges Getreide, Ei)

Freitag, 16. Jänner 2026

Fenchelcremesuppe

mit gerösteten Sonnenblumenkernen

(Sellerie, Milch/Laktose)

Edith's bunter Gemüsestrudel
auf Sauerrahm-Paprikadip

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

Topfendalken mit Apfelkompott € 14,90

(Milch/Laktose, Ei, glutenhaltiges Getreide)

Samstag, 17. Jänner 2026

Eingebrannte Fisolensuppe

(Sellerie, Milch/Laktose, glutenhaltiges Getreide)

Jungschweinsleber mit Butter
und Kräutern gebraten,
Petersilerdäpfel und Chinakohlsalat

(Senf, Milch/Laktose, Sellerie, Sulfite)

Bienenstich mit Mandeln € 14,90

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

Sonntag, 18. Jänner 2026

Tafelspitzbouillon mit Käseschöberl

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

Burgunderrindsbraten
mit Butternudeln und Rotkraut

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

Brandteigkrapferl
mit Vanille-Zitronencreme € 21,90

(Milch/Laktose, Ei, glutenhaltiges Getreide)

Ihr Restaurant - Seminar- und Ferienhaus mitten im Grünen