

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, 02. März 2026

Ruhetag

Dienstag, 03. März 2026

Bärlauchcremesuppe mit Croutons
(Sellerie, Milch/Laktose, glutenhaltiges Getreide)

Schinkenfleckerl-Auflauf
mit knackigem Blattsalat

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

Joghurt mit frischen Früchten € 15,40
(Milch/Laktose)

Mittwoch, 04. März 2026

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

Gebratener Leberkäse mit Erdäpfelpüree,
Spiegelei und Rahmgemüse
(Senf, glutenhaltiges Getreide, Ei, Milch/Laktose, Sellerie, Sulfite)

Powidltascherl mit brauner Butter € 15,40
(Milch/Laktose, Ei, glutenhaltiges Getreide)

Donnerstag, 05. März 2026

Kresseschaumsuppe
(Sellerie, Milch/Laktose, glutenhaltiges Getreide)

Putengeschnetzeltes süß-sauer
mit Gemüse und Ananas im Reisnest
(Senf, Soja, Sellerie, Sulfite)

Apfel-Birnen-Haferflocken-Crumble € 15,40
(Milch/Laktose, glutenhaltiges Getreide)

Freitag, 06. März 2026

Kohlrabi-cremesuppe
(Sellerie, Milch/Laktose)

Gebratenes Forellenfilet
auf Jungzwiebel-Champignonrisotto
(Fisch, glutenhaltiges Getreide, Milch/Laktose, Sellerie, Sulfite, Senf)

Topfenknödel mit Himbeersoße € 15,40
(Milch/Laktose, Ei, glutenhaltiges Getreide)

Samstag, 07. März 2026

Tafelspitzbouillon mit Fadennudeln
(Sellerie, Ei, glutenhaltiges Getreide)

Gekochtes Schulterscherzel
mit Bärlauchspinat und Erdäpfelschmarrn
(Senf, Milch/Laktose, glutenhaltiges Getreide, Sellerie, Sulfite)

Mohnkrone mit Zitronenglasur € 15,40
(Milch/Laktose, glutenhaltiges Getreide, Ei)

Sonntag, 08. März 2026

Tafelspitzbouillon mit Kaiserschöberl
(Sellerie, Ei, glutenhaltiges Getreide)

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

Malakoffsschnitte € 22,40
(Milch/Laktose, Ei, glutenhaltiges Getreide, Sulfite)

Ihr Restaurant - Seminar- und Ferienhaus mitten im Grünen