

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, 30. März 2026

Ruhetag

Dienstag, 31. März 2026

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

Schweinsgeschnetzeltes in der Bier-Zwiebelsauce
mit Butternudeln und buntem Salat
(Senf, Ei, Sellerie, glutenhaltiges Getreide, Milch/Laktose, Sulfite)

Ribiselpalatschinke € 15,40
(Milch/Laktose, glutenhaltiges Getreide, Ei)

Mittwoch, 01. April 2026

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

Gebackene Leberkäsebrötchen
mit Schnittlauchdip, Petersilerdäpfel
und gemischtem Salat
(Senf, Milch/Laktose, Ei, glutenhaltiges Getreide, Sellerie, Sulfite)

Mocaccrème mit Banane
und Butterkeks € 15,40
(Milch/Laktose, Ei, glutenhaltiges Getreide)

Donnerstag, 02. April 2026

Paradeiser-Paprikacremesuppe
(Sellerie, Milch/Laktose)

Cremespinat mit Erdäpfelschmarrn
und Spiegelei
(Senf, glutenhaltiges Getreide, Ei, Milch/Laktose, Sellerie)

Gebackene Apfelradl
mit Zimtucker € 15,40
(Milch/Laktose, glutenhaltiges Getreide, Ei)

Freitag, 03. April 2026

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

Mediterranes Lachs-Erdäpfel-Gemüsegröstl
mit Blattsalat
(Fisch, Milch/Laktose, Sellerie, Sulfite, Senf)

Topfenaufbau mit Erdbeerragout € 15,40
(Milch/Laktose, glutenhaltiges Getreide, Ei)

Samstag, 04. April 2026

Lauchcremesuppe mit Obershäubchen
(Sellerie, Milch/Laktose)

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

Butterkuchen mit Mandelblättchen € 15,40
(Milch/Laktose, glutenhaltiges Getreide, Ei, Schalenfrüchte)

Ostersonntag, 05. April 2026

Tafelspitzbouillon mit Royal
(Sellerie, Milch/Laktose, Ei)

Lammrollbraten im Rosmarinsafterl
mit Erdäpfel-Bärlauchauflauf
und Karotten-Erbsengemüse
(Senf, Milch/Laktose, Sellerie, Sulfite)

Crème Brûlée mit Himbeeren € 22,40
(Milch/Laktose, Ei)

Ostermontag, 06. April 2026

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

Hühnerbrüstl auf Bärlauchrahm
mit Duchesseerdäpfel und Radischen
(Senf, Milch/Laktose, Sellerie, Sulfite)

Weißes Schokomousse mit Melone € 22,40
(Milch/Laktose, Ei)

Ihr Restaurant - Seminar- und Ferienhaus mitten im Grünen