

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, 20. April 2026

Ruhetag

Dienstag, 21. April 2026

Selleriesuppe mit Weißbier
(Sellerie, Milch/Laktose)

Gebackener Emmentaler
mit Petersilerdäpfel, Preiselbeeren
und gemischtem Salat

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

Ofenschlupfer mit Himbeeren,
Mandeln und Vanillesoße € 15,40

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

Mittwoch, 22. April 2026

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

Rindergeschnetzeltes mit Zwiebel-Oberssoße,
Butterreis und Blattsalat

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

Apfel im Schlafrock € 15,40
(Milch/Laktose, Ei, glutenhaltiges Getreide)

Donnerstag, 23. April 2026

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

Spaghetti mit Ricotta-Fleischbällchen
und geschmolzenen Paradeiser

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

Haselnuss-Tirami Su € 15,40
(Milch/Laktose, glutenhaltiges Getreide, Ei)

Freitag, 24. April 2026

Grüne Gemüsesuppe mit Obershäubchen
(Sellerie, Milch/Laktose)

Gebratenes Forellenfilet
auf Spargel-Radieschengemüse
mit Petersilerdäpfel

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

Topfenschmarrn mit Weichselmus € 15,40
(Milch/Laktose, Ei, glutenhaltiges Getreide)

Samstag, 25. April 2026

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

Alt-Wiener Blunzengröstl
mit Apfel und Kümmel-Krautsalat

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

Zimtschnecke mit Zuckerglasur € 15,40
(Milch/Laktose, glutenhaltiges Getreide, Ei)

Sonntag, 26. April 2026

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

Geschmorrte Schweinsbackerl
im Rotweingemüsesafterl
mit Erdäpfelknödel und grünem Salat

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

Rhabarber-Streuselkuchen € 22,40
(Milch/Laktose, Ei, glutenhaltiges Getreide)

Ihr Restaurant - Seminar- und Ferienhaus mitten im Grünen