

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, 01. Juni 2026

Ruhetag

Dienstag, 02. Juni 2026

Tafelspitzbouillon mit Profiteroles
(Sellerie, glutenhaltiges Getreide, Ei)

Reisfleisch mit Parmesan
und knackigem Blattsalat
(Senf, glutenhaltiges Getreide, Sellerie, Milch/Laktose, Sulfite)

Traubenscheiterhaufen
mit Schneehaube € 15,40
(Milch/Laktose, glutenhaltiges Getreide, Ei)

Mittwoch, 03. Juni 2026

Rucolacremesuppe
(Sellerie, glutenhaltiges Getreide, Milch/Laktose)

Leberkäse „Giovanni“
mit Mozzarella und Paradeiser überbacken,
Basilikumerdäpfel
(Senf, glutenhaltiges Getreide, Milch/Laktose, Sellerie, Sulfite)

Moccamousse mit Amarettini € 15,40
(Milch/Laktose, Ei, Schalenfrüchte)

Donnerstag, 04. Juni 2026

Tafelspitzbouillon mit Spargelschöberl
(Sellerie, Ei, glutenhaltiges Getreide)

Altwiener Rindsroulade mit Butternudeln,
Preiselbeeren und grünem Salat
(Senf, glutenhaltiges Getreide, Ei, Milch/Laktose, Sellerie, Sulfite)

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

Freitag, 05. Juni 2026

Gemüsecremesuppe
(Sellerie, Milch/Laktose, glutenhaltiges Getreide)

Zander gebraten mit Paprika-Fisolen
und Petersilerdäpfel
(Milch/Laktose, Fisch, Sellerie, Sulfite, Senf)

Topfenstrudel auf Erdbeerspiegel € 15,40
(Milch/Laktose, Ei, glutenhaltiges Getreide)

Samstag, 06. Juni 2026

Tafelspitzbouillon mit Nudeln
(Sellerie, Ei, glutenhaltiges Getreide)

Gekochtes Rindsschalterscherzel
mit Wurzelgemüse, Erdäpfelschmarrn
und Schnittlauchsoße
(Senf, Milch/Laktose, Ei, Sellerie, Sulfite)

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

Sonntag, 07. Juni 2026

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

Kalbsragout mit Karotten und Erbsen,
Butterreis und Blattsalat
(Senf, Milch/Laktose, glutenhaltiges Getreide, Sulfite, Sellerie)

Erdbeer-Hollercremeschnitte € 22,40
(Milch/Laktose, Ei, glutenhaltiges Getreide)

Ihr Restaurant - Seminar- und Ferienhaus mitten im Grünen