

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, 31. August 2026

Ruhetag

Dienstag, 01. September 2026

Tafelspitzbouillon mit Backerbsen
(Sellerie, glutenhaltiges Getreide, Ei)

Bratwürstel-Paprika-Omelette
mit Petersilerdäpfel und grünem Salat
(Senf, Sellerie, Ei, Milch/Laktose, Sulfite)

Topfen-Vanillepudding mit Trauben € 15,90
(Milch/Laktose)

Mittwoch, 02. September 2026

Spinat-Knoblauchcremesuppe
mit Karottenstreifen
(Sellerie, glutenhaltiges Getreide, Milch/Laktose)

Überbackene Fleischpalatschinke
mit Paradeiser-Gurken-Blattsalat
(Senf, Milch/Laktose, glutenhaltiges Getreide, Ei, Sellerie, Sulfite)

Powidlpofesen mit Zimtzucker € 15,90
(Milch/Laktose, Ei, glutenhaltiges Getreide)

Donnerstag, 03. September 2026

Tafelspitzbouillon mit Blunzenschnitte
(Sellerie, glutenhaltiges Getreide, Ei)

Omas Kümmelbraten auf Kraut-Kürbisfleckerl
(Senf, Sellerie, Milch/Laktose, glutenhaltiges Getreide, Ei, Sulfite)

Grießcreme mit Waldbeerenkompott € 15,90
(Milch/Laktose, glutenhaltiges Getreide)

Freitag, 04. September 2026

Karfiol-Apfelcremesuppe
(Sellerie, Milch/Laktose)

Meeresfischauflauf nach Lasagne Art
mit Karotten, Zucchini und Lauch
auf Petersilsoße
(Milch/Laktose, Fisch, glutenhaltiges Getreide, Ei, Sellerie, Sulfite, Senf)

Topfensoufflé mit Hollerröster € 15,90
(Milch/Laktose, glutenhaltiges Getreide, Ei)

Samstag, 05. September 2026

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

Gebratene Hendlhaxn mit Gemüsereis
und gemischtem Salat
(Senf, Milch/Laktose, Sellerie, Sulfite)

Nuss-Plunderteigschnecke
mit Zitronenglasur € 15,90
(Milch/Laktose, Ei, glutenhaltiges Getreide, Schalenfrüchte)

Sonntag, 06. September 2026

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

Schweinsroulade gefüllt mit Speck, Pilzen
und Kräutern, Bier-Wurzelsoße
mit Kroketten und Blattsalat
(Senf, Milch/Laktose, Ei, glutenhaltiges Getreide, Sulfite, Sellerie)

Gedeckter Apfelkuchen € 22,90
(Milch/Laktose, Ei, glutenhaltiges Getreide)

Ihr Restaurant - Seminar- und Ferienhaus mitten im Grünen