

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, 19. Oktober 2026

Ruhetag

Dienstag, 20. Oktober 2026

Tropfteigsuppe

(Sellerie, glutenhaltiges Getreide, Ei)

Alt-Wiener Grenadiermarsch
mit gemischtem Salat

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

Powidltascherl mit Butterbrösel € 15,90

(Milch/Laktose, glutenhaltiges Getreide, Ei)

Mittwoch, 21. Oktober 2026

Tafelspitzbouillon mit Profiteroles

(Sellerie, glutenhaltiges Getreide, Ei)

Hühnerbrüstl im Speckmantel
auf Kürbis-Maronigemüse mit Salbeierdäpfel

(Senf, Milch/Laktose, Sellerie, Sulfite)

Joghurtmousse

mit Mandarinenkompott € 15,90

(Milch/Laktose)

Donnerstag, 22. Oktober 2026

Erbsencremesuppe

(Sellerie, Milch/Laktose)

Omas Wursthascheeknödel
mit Schnittlauchbutter und Weinkraut

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

Apfel-Birnen crumble mit Schlagobers
und Ahornsirup € 15,90

(Milch/Laktose, glutenhaltiges Getreide)

Dienstag, 27. Oktober ~
Ruhetag!

Freitag, 23. Oktober 2026

Maiscremesuppe mit Chili

(Sellerie, Milch/Laktose)

Gebratenes Lachssteak auf Pastinakencreme
mit Karotten und Walnüssen

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

Topfen-Trauben-Grießauflauf € 15,90

(Milch/Laktose, glutenhaltiges Getreide, Ei)

Samstag, 24. Oktober 2026

Tafelspitzbouillon mit Kürbiskoerl

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

Steirisches Wurzelfleisch
mit frischem Kren und Petersilerdäpfel

(Senf, Sellerie, Sulfite)

Waldviertler Mohnstrudel € 15,90

(Milch/Laktose, Ei, glutenhaltiges Getreide)

Sonntag, 25. Oktober 2026

Selleriecremesuppe

(Sellerie, Milch/Laktose)

Geschmorter Rehschlegel
in Burgunder-Preiselbeersauce
mit Serviettenknödel und Apfel-Rotkraut

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

Gedeckter Apfelkuchen € 22,90

(Milch/Laktose, Ei, glutenhaltiges Getreide)

Montag, 26. Oktober 2026

Tafelspitzbouillon mit Kaiserschöberl

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

Gefüllte Kalbsbrust mit Petersilerdäpfel
und gemischtem Salat

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

Kardinalschnitte € 22,90

(Milch/Laktose, Ei, glutenhaltiges Getreide)

Ihr Restaurant - Seminar- und Ferienhaus mitten im Grünen