

Menüvorschläge für unser Tagegruppen

Menü I: aus der Wiener Küche

Rindskraftsuppe mit Frittaten

- IV) Wiener Schnitzel mit Petersilienkartoffeln
- V) Wiener Tafelspitz mit Röstkartoffeln, Schnittlauchsauce und Apfelkren
- VI) Serviettenknödel mit Champignonrahmsauce

Kaiserschmarrn mit Zwetschkenröster

€ 16,50 pro Person

Menü II: Burgenländische Spezialitäten

Knoblauchcremesuppe mit Croutons

- I) Neusiedlersee Karpfen auf cremiger Polenta an Dill-Weinschaum
- II) Schweinspörkölt mit Spätzle und Debrezinerradln
- III) Vegetarisch gefüllter Paprika mit Tomatensauce und Erdäpfeln

Somlauer Nockerl

€ 15,40 pro Person

Menü III: Fit und Gesund

Melone mit Rohschinken

- I) Zanderfilet in Kürbiskern-Mandel-Butter auf Röstgemüse mit Salzkartoffeln
- II) Gebratene Hühnerbruststreifen auf knackigem Blattsalat mit Joghurtdressing
- III) Spinatpalatschinken mit Bio Schafkäse auf Kräuterrahmsauce

Waldbeeren-Joghurt-Torte

€ 17,50 pro Person

Menü IV: aus den Bergen

Rindskraftsuppe mit Kaspressknödel

- I) Kürbiskern Cordon bleu von der Hühnerbrust mit Speck und Bergkäse, dazu Blattsalat mit Kürbiskernöl
- II) Steirisches Wurzelfleisch mit Kümmelerdäpfeln und frischen Kren
- III) Käsespätzle mit Röstzwiebeln und Blattsalat

Gebackene Apfelräder mit Zimt-Vanillesauce

€ 15,80 pro Person