



Herzlich Willkommen zum THEMENABEND Fr., 13.03.20 – Österreichische Küche

Sekt mit Holunderblütensirup - Aperitif-Einladung

VORSPEISEN/SUPPE

österreichische BAUERN-PLATTE

WURST-SALAT

KÜMMEL-BRATEN

GRAMMEL-POGATSCHERL, Laugenbrezerl und Bauernbrot

Original BRATWÜRSTEL-SUPPE

HAUPTSPEISEN

WIENER SCHNITZERL von der Schweins-Karrerose
gefüllte KALBSBRUST

BAUERN-LEBERKÄSE (mit Speck und Käse)

steirisches BACKHENDERL

BAUERN-SCHMAUS (Schweinsbraten, Geselchtes)

KNÖDEL VARIATION

(Spinatknödel, Brezel-Knödel, Kartoffel-Knödel, Grammel-Knödel
und Kaspress-Knödel

BEILAGEN:

Brat-Kartofferl / Schupf-Nudeln / Reis / Sauerkraut /
warmer Speckkrautsalat / Vogerl-Salat / Erdäpfel-Salat

DESSERT

BUCHTELN mit Marmelade gefüllt

SACHER-WÜRFEL

Alles reichlich vom BUFFET € 24,90 p.P.

Unser nächster kulinarischer Abend: Freitag, 3. April 2020
„ASIATISCHE SPEZIALITÄTEN vom Buffet“