



# Menüplan für KW 43

(21.10 - 25.10)

RESTAURANT	MONTAG	DIENSTAG	MITTWOCH	DONNERSTAG	FREITAG
<b>Goldene Rose</b>	Rindssuppe mit Grießnockerl  Natureschnitzel vom Schwein mit Champignonsauce und Penne  Erdäpfelgulasch	Selleriecremesuppe  Putenspieß mit Pommes und Trüffelmayonnaise  Gemüsecurry mit Reis	Ruhetag	Rindssuppe mit Blunzenstrudel  Specklinsen mit Semmelknödel  Cremige Kürbis-Ravioli	Karfiolcremesuppe  Topfentascherl mit Zimt-Zuckerbrösel und Beersauce  Gegrillter Leberkäse mit gerösteten Erdäpfel und Rahmgemüse
<b>Gasthaus Hacker</b>	Faschierte Laibchen mit Erdäpfelpüree und gemischtem Salat  Geschnetzeltes vom Huhn dazu Risipisi und gemischten Salat	Ruhetag	Grillkotelette mit Pommes und gemischtem Salat  Gebackene Blunzradln auf Sauerkraut dazu Rösterdäpfel	Teller mit Gebackenem (Wiener, Putenschnitzel und gebackenes Gemüse) dazu Soße Tartar und Kartoffelsalat  Erdäpfelgulasch mit ofenfrischer Semmel	Gebackener Dorsch mit Petersilienkartoffeln und gemischtem Salat  Wilderer Schnitzel mit Kroketten und gemischtem Salat
<b>Gasthaus Schrenk</b>	Nudelsuppe  BAUERNSCHMAUS	Eierschöberlsuppe  ASIATISCHE HÜHNERPFANNE mit Reis und Salat	Kaspressknödelsuppe  GEBACKENE FLEISCHPALATSCHINKE mit Salat  Frischer SCHWEINSBRATEN (€ 11,80)	Goldwürfelsuppe  LASAGNE mit Blattsalat	Reibteigsuppe  MARILLENKNÖDEL



# Menüplan für KW 43

(21.10 - 25.10)

RESTAURANT	MONTAG	DIENSTAG	MITTWOCH	DONNERSTAG	FREITAG
<b>Cafe Martini / St. Martin</b>	<p>Minestrone</p> <p>Steirisches Wurzelfleisch vom Schwein mit Kümmel-erdäpfel und Kren</p> <p>Haferflocken-Gemüselaiichen auf Szegediner Kraut</p> <p>Kalter Früchtereis "Trauttmansdorff"</p>	<p>Linsencremesuppe</p> <p>Lasagne Bolognese al forno mit Paradeiserragout, Parmesan und Salat</p> <p>Vegetarisches Erdäpfelgulasch mit Gemüse und Saisonsalat</p> <p>Mohnstrudel</p>	<p>Klare Hühnerbouillon mit Schnittlauch-Eistich</p> <p>Putensteak in Zitronen-Kapernrahmsauce mit Zucchini-gemüse und bunten Spiralen</p> <p>Bunter Bohneneintopf mit Gemüse und gegrilltem Halloumi</p> <p>Obstsalat mit Krokant-Pistazienrolle</p>	<p>Kohlrabicremesuppe</p> <p>Schweinefilet gebraten in feiner Eierschwammersauce mit Servietten-scheiben und Karotten</p> <p>Gebackener Camembert mit Petersilienerdäpfel, Preisel-beeren und Salat</p> <p>Topfen-Oberschnitte mit Pfirsich</p>	<p>Nudelsuppe mit Gemüsewürfel</p> <p>Gegrilltes Rotbarschfilet mit französischem Gemüse "Ratatouille" und Rosmarinerdäpfel</p> <p>Karamellierte Krautfleckerl mit Salat</p> <p>Somlauer Nockerl</p>
<b>Böck</b>	<p>Bröselknödelsuppe</p> <p>Gekochtes Geselchtes mit Linsen und Serviettenknödel</p>	<p>Knoblauchcremesuppe</p> <p>Menü I: Reisauflauf mit Beerensoße</p> <p>Menü II: Surschnitzel mit Salat</p>	<p>Schöberlsuppe</p> <p>Falsche Cordon Bleu mit Petersilienkartoffeln</p>	<p>Nudelsuppe</p> <p>Herregulasch</p>	<p>Karfiolcremesuppe</p> <p>Lasagne mit Salat</p>
<b>Lagerhaus Taverne</b>	<p>Knoblauchcremesuppe</p> <p>Paprikahendl mit Erdäpfelknödel</p>	<p>Panadelsuppe</p> <p>Bauernschmaus</p>	<p>Suppe mit Käseschnitte</p> <p>Geb. Schweinsschnitzel mit Erdäpfelsalat</p>	<p>Nudelsuppe</p> <p>Überbackenes Schweizerschnitzel mit Pommes frites</p>	<p>Suppe</p> <p>Pasta asciutta mit grünem Salat oder Topfenpalatschinken</p>
<b>Lagerhaus Stüberl</b>	<p>Spaghetti Bolognese mit Parmesan</p>	<p>Geb. Knoblauchschnitzel (Schwein) mit Erdäpfelsalat und Cocktail-Dip</p>	<p>Geselchtes mit Rahmlinsen und Semmelknödel</p>	<p>Kotelett in Pfeffersauce mit Kroketten</p>	<p>Geb. Seelachs mit Gemüsemayonnaise</p>



# Menüplan für KW 43

(21.10 - 25.10)

RESTAURANT	MONTAG	DIENSTAG	MITTWOCH	DONNERSTAG	FREITAG
<b>Ladini</b>	Bauern Cordon Bleu (Speck, Zwiebel, Käse) mit Erdäpfelsalat	Schweine Naturschnitzel in pikanter Gemüsesauce mit Butterreis	Hausgemachte Lasagne auf Tomatenragout	Wurzelfleisch vom Schweineschopf mit Kren und Kümmelerdäpfel	Gekochtes Rindfleisch mit Gemüse-Specklinsen und Erdäpfelknödel
<b>Bergwirt Schrammel</b>	Ruhetag	Ruhetag	<p>Tagesmenü: Rindssuppe mit Schöberl + Geselchtes mit Linsen und Serviettenknödel</p> <p>Backhendtag: ½ Backhendl ausgelöst in Brösel- oder Mohnpanier mit Erdäpfelsalat (€ 12,50)</p>	<p>Mittagsbuffet (all you can eat): Räucherforellenhäppchen</p> <p>Knoblauchcremesuppe</p> <p>Steirisches Wurzelfleisch mit Bouillonkartoffeln</p> <p>Faschierte Laibchen auf Tomaten-Paprika-Gemüse mit Reis</p> <p>Nudelteigtascherl vom Steinpilz &amp; Kürbis mit brauner</p> <p>Zwiebelbutter &amp; ger. ital. Hartkäse</p> <p>Kuchenbuffet</p>	<p>Tagesmenü: Rindssuppe mit Nudeln + gebackene Zucchini palatschinken mit Erdäpfelsalat</p> <p>Knödeltag: Fleisch- &amp; Grammelknödel mit warmen Krautsalat (€ 12,90)</p>
<b>s´ Kupferdachl</b>	gegrilltes Kotelett mit Pommes, Gemüse und Ketchup	Surschnitzel mit gem. Salat oder Pommes	<p>Gemüselaibchen mit Braterdäpfel, gem. Salat und Dip</p> <p>Mittwoch Special: Cordon Bleu vom Schwein mit Pommes und gem. Salat (€ 12,50)</p>	gegrillter Putenspieß mit gem. Salat und Pommes	Saumaise mit Braterdäpfel, Sauerkraut und Senf



# Menüplan für KW 43

(21.10 - 25.10)

RESTAURANT	MONTAG	DIENSTAG	MITTWOCH	DONNERSTAG	FREITAG
<b>Helga's Hollerbusch</b>	Kürbis Linsen Gemüse mit Apfel		Krautfleckerl mit Blattsalat		
<b>Kaffee Biobäckerei Hölzl</b>	Ruhetag	Wochenempfehlung: Zucchini-cremesuppe / Croutons  Lasagne al Forno  Steinpilzsauce (aus Wildsammlung) Serviettenknödel			