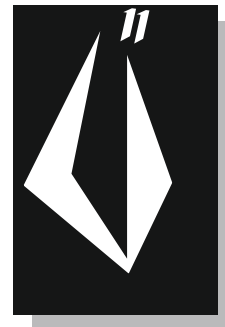
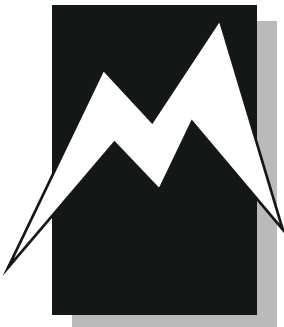


ABOPLAN

18.-22.3.2019

Wochenmenü für Allergiker nicht geeignet!!



Änderungen vorbehalten!

MO: ①

②

Kartoffelcremesuppe
Lachsrahmnudeln mit Tomatensalat
Gebratenes Hühnerbrüstchen im Reisring auf Wokgemüse
Apfel- Milchreisdessert

DI: ①

②

Erbsschöberlsuppe
Bauernsalat mit Körndlbrot
Surschopf mit Semmelknödel und Speckkraut
Bananenschnitte

MI: ①

②

Gemüsequiche auf Blattsalat
Spare Ribs mit Potato Wedges und Haussauce
Filetgulasch „Stroganoff“ mit Kräutergnocchi
Topfen- Nougatknödel an Vanillesauce

DO: ①

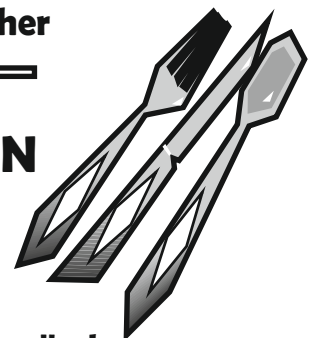
②

Speckknödel in der Suppe
Erdäpfelnidei mit Sauerkraut
Pariser Schnitzel (mit Schinken, Zwiebel und Lauch gefüllt) auf Pilzrisotto
Maracuja- Marilleneisbecher

FR:

Büffet
11 Uhr 30
bis
13 Uhr 45

Q U E R durch die A L P E N
B Ü F F E T
(all you can eat)



Beilagenänderung 0,50€

„Kupferkessel“



We are not the best
but better than the rest

①

Ersatzhauptspeise : (gilt für ganze Woche) mit Suppe oder Dessert

Frühlingsomelette mit Sauerrahm Dip

„ **Kupferkessel** “

Wir sind nur eine kleine Nummer, wir sind die Nummer eins

Alle Speisen auch zum Mitnehmen!!