



WOCHENKARTE

28. März bis 03. April 2016

Montag, den 28. März 2016

Geschmorte Osterlammstelze mit Polenta und Broccoli
Stewed Easter lamb leg with polenta and broccoli (G, L, O)

Dienstag, den 29. März 2016

Kalbstafelspitz mit Fregola Sarda und Marktgemüse
Boiled veal with Fregola Sarda and market vegetables (A, G, L)

Mittwoch, den 30. März 2016

Filetspitzen in Rahmsauce mit Karotten und Heurigen Erdäpfeln
Sirloin tips in cream sauce with carrots and potatoes (G, L)

Donnerstag, den 31. März 2016

Kalbsbutterschnitzel mit Erbsenreis und Bratensauce
Rissoles with peas rice and gravy (A, G, L, M)

Freitag, den 01. April 2016

Jakobsmuscheln mit Bärlauchrisotto
Scallops with wild garlic risotto (D, G, L)

Samstag, den 02. April 2016

Grillhendl mit Langkornreis und glasiertem Gemüse
Grilled chicken with rice and glazed vegetables (G, L)

Sonntag, den 03. April 2016

Rosa Schnitte von der Beiried mit Tagliatelle und Zucchini
Rose slice from Roastbeef with tagliatelle and zucchini (A, F, G, L)

Tagesgericht Montag bis Samstag 10,50

Tagesgericht Sonn- und Feiertag 13,50

Änderungen vorbehalten.

Preise in EURO inklusive Steuern und Abgaben.

Die Küche unseres Salzachgrills bereitet täglich von 11:30 bis 23:30 Uhr warme Speisen frisch für Sie zu.

Wir freuen uns auf Ihren Besuch!