

Liebe Gäste,

Informationen über Zutaten in unseren Speisen, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können, erhalten Sie auf Nachfrage bei unseren Servicemitarbeiter/Innen oder bei unserem Küchenchef Horst Leitner



## Abendmenü am Donnerstag, 4. April 2024

### Als Start in den Abend servieren wir Ihnen:

Knackige Blattsalate / Kräuterdressing → *bitte hier wählen:* \_\_\_\_x  
(verschiedene Essige & Öle finden Sie zusätzlich am Buffet)

### Als Vorspeise haben Sie die Wahl zwischen:

Gans/ Ingwerkraut / Sellerie → *bitte hier wählen:* \_\_\_\_x  
**oder**  
Vegetarisch: Gnocchi / Gorgonzola → *bitte hier wählen:* \_\_\_\_x  
(auch ohne Gorgonzola möglich) \_\_\_\_x

### Als Suppe servieren wir:

Vegetarisch: Steinpilzcremesuppe → *bitte hier wählen:* \_\_\_\_x

### und als Hauptspeise können Sie wählen zwischen:

**I: Filetspieß vom Kalb / Schwein / Rind** \_\_\_\_x  
Cognacrahmsauce / Trüffelpüree / Gemüse

*oder wählen Sie unser Fischgericht*

**II: Fangfrische Forelle aus Tobi`s Fischteich** \_\_\_\_x  
Kräuterbutter / Basmatireis / Chicorée

*oder unser vegetarisches Gericht*

**III: Kartoffelrösti** \_\_\_\_x  
Gebackenes Ei

\*\*\*\*

Käse vom Buffet

oder/und

Kardinalschnitte / Marillen / Kaffee-Eis

Sollte bei der Menüauswahl nichts Passendes für Sie dabei sein,  
so können Sie gerne ein **Steak von der Rinderhuft** bestellen: \_\_\_\_x

Für unsere Kinder haben wir folgendes Kindergericht von der Kinderkarte ausgewählt:  
- bitte wählen Sie bereits beim Frühstück -

Guten Appetit und einen schönen Tag wünschen Ihnen Familie Eiter und Team!  
Übrigens: Das aktuelle Tagesmenü finden Sie auch auf unserer Jertzner-Hof-App.

