Menüplan

1. Juli bis 5. Juli 2025
Von 11.30 Uhr – 13.45 Uhr

Kepler Stuben
BRUMMEIER
Seminarhotel · Restaurant · Catering

Unser TIPP: Beim Mittagsmenü & Tagesgericht gibt es täglich eine Suppe, bunte Salate, hausgemachtes Brot und die Desserts vom Buffet zum Selbernehmen.

Änderungen vorbehalten! Solange der Vorrat reicht!

Dienstag, 1. 7. 2025
Gemüsecremesuppe

Penne mit Zucchini, Paradeiser, Rucola in Kräuterrahm	12,90
Rotes Ciúrry vom Henderl mit Reis	12,90
Tagesgericht: Bandnudeln mit Garnelen, Oliven, Paradeiser und Knoblauch	18,90

Marillenkuchen

Mittwoch, 2. 7. 2025
Rindsuppe mit Karottenschöberl

Gebackener Sellerie mit Erdäpfeln und Sauce Tartar	12,90
Hascheeknödeln mit Krautsalat	12,90
Tagesgericht: Forelle im Ganzen mit Kräutern gebraten, Petersilienerdäpfeln	18,90

Schokoladepudding

Donnerstag, 3. 7. 2025
Zucchinicremesuppe

Eferdinger Gemüsestrudel mit Kräuterdipp	12,90
Gefüllter Paprika mit Püree und Paradeisersauce	12,90
Tagesgericht: Filetspitzen in der Pfeffersauce, Schupfnudeln	18,90

Mangocreme

Freitag, 4. 7. 2025
Rindsuppe mit Nudeln

Hausgemachter Kaiserschmarrn mit Preiselbeeren	12,90
Fussili mit Thunfisch, Oliven und Paradeiser	12,90
Tagesgericht: ½ ausgelöstes Backhenderl mit Erdäpfeln	18,90

Hausgemachter Kaiserschmarrn mit Preiselbeeren oder Eiskaffee

Samstag, 5. 7. 2025
Mittagsbuffet um € 12,90
Bunte Salate, hausgemachte Brotsorten, Suppe, verschiedene Hauptgerichte und feine Desserts zur Auswahl