Menüplan

30. April bis 4. Mai 2024
Von 11.30 Uhr – 14.00 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, 30. 4. 2024

Erdäpfelcremesuppe	
Bröselkarfiol mit gehacktem Ei und Petersilienerdäpfeln	11,90
Jägerrahmgeschnetzeltes mit Rösti	11,90
Tagesgericht: Spargelrisotto mit Ruccola und Parmesan	16,90
Hausgemachter Kuchen	

Mittwoch, 1. 5. 2024

GESCHLOSSEN

Donnerstag, 2. 5. 2024

Rindsuppe mit Einlage	
Eiernockerl	11,90
Hascheeknödeln auf Sauerkraut	11,90
Tagesgericht: Altwiener Backfleisch „Art des Hauses“ mit Erdäpfeln und Sauce Tartar	16,90
Panna Cotta	

Freitag, 3. 5. 2024

Broccolicremesuppe	
Hausgemachter Apfelstrudel mit Vanillesauce	11,90
Penne mit Thunfisch, Oliven und Paradeiser	11,90
Tagesgericht: ½ ausgelöstes Backhenderl mit Petersilienerdäpfeln	16,90
Hausgemachter Apfelstrudel mit Vanillesauce oder Schokoladeeisbecher	

Samstag, 4. 5. 2024

Mittagsbuffet um 10,90 von 12 Uhr bis 14 Uhr

Bunte Salate, hausgemachtes Brot, Suppe, verschiedene Hauptgerichte und Desserts nach Wahl