

Monatskarte August

Suppen:

- Kräftige Rindfleischsuppe mit Suppennudeln & frischen Suppengemüse
- Tomatencremesuppe mit Räucherfisch als Einlage & Obershaube

Hauptspeisen:

- Gebratenes Rinderfilet (200g) mit frisch gerührter Kräuterpolenta dazu gebratene Pfifferlinge & Portwein-Preiselbeersauce
- Gebratenes Filet vom Wels auf geschmorten Salatgurken mit Dill & Zitrone dazu Blätterteig-Knoblauchstangerl
- Zweierlei vom Bio-Huhn serviert mit Eierschwammerlrisotto & gebratenen Pilzen dazu geschmolzene Ofentomaten
- Zucchini - Tomaten - Lasagne auf lauwarmer Schnittlauchsauce mit Parmesan & dazu grüner Salat

Nachspeisen:

- „Saalachstubn Dessertvariation“
- Eis Palatschinke mit Schokosauce & Schlagobers garniert





Warme Speisen

Cordon Bleu von der Pute mit Pommes
& gem. Salat

Wiener Schnitzel von der Pute
mit Pommes & gem. Salat

Gebratene Pute „Natur“ mit Kräuterbutter
dazu Pommes & gem. Salat

Putensteaksandwich mit hausgemachter
Cocktailsauce & Salatgarnitur

Grillwürstl mit Pommes & Ketchup

Gem. Salatteller mit gebratenen Putenstreifen

Back - Camembert mit Preiselbeeren
& Salatgarnitur

Port. Pommes mit Ketchup

Schinken - Käsetoast mit gem. Salat

Ham & Eggs

P. Frankfurter mit Senf, Kren & Brot

P. Depreziner mit Senf, Kren & Brot

- * Essigwurst von der Speckwurst mit Brot
- * „Saalachstubn Brettljause“
- * Kalter Braten mit Senf, Kren & Brot
- * Salatplatte mit Ei
- * Saures Rindfleisch in Essig
mit Kürbiskernöl & Brot
- * Hausgemachte Tafelspitzsulze vom Rind
in Essig-Öl Marinade dazu Kürbiskernöl
Rote Zwiebel & Brot

- * Belegtes Brot garniert
- * Schweinsbratenbrot mit Kren
- * Lachsbrot vom gebeiztem Lachs
- * Grammelbrot

hausgemachte Mehlspeisen & Strudel

finden Sie in unserer **Tageskarte!**