

Business Lunch

Montag, 06. Februar bis Freitag, 10. Februar 2022

in der Zeit von 11.30-13.30 Uhr

PREIS: Business Lunch € 24,90

Montag, 06. Februar

Vogersalat vom Gailtaler Gemüsebauer | gebackener Brie | Nussöl | Feigen (A,C,G,L,O,M)

oder

Schaumige Erdäpfelsuppe | Majoran | Speckchip (G,L,O)

Faschiertes Kalbsbutterschnitzel | rahmige Champignons | Erdäpfelpüree

Erbsen-Maisgemüse | Röstzwiebel (A,C,M,G,L,O)

oder

Gegrilltes Doraden Filet | Olivenrisotto | mediterranes Gemüse | Basilikum (D,G,L,O)

Dienstag, 07. Februar

Marinierte Riesengarnelen | Cocktail Dip | Salatherzen | Zitrusfrucht (B,C,D,L,O,G)

oder

Kärntner Rahmsuppe | Reindling Pofesen (A,C,G,L,H,O)

Gebackenes Joghurthendl | hausgemachter Erdäpfel-Gurkensalat | Preiselbeeren (A,C,G,L,O)

oder

Gebratenes Eglifilet | Haselnussöl | Kichererbsen Püree | Pak Choi (D,G,L,O)

Mittwoch, 08. Februar

Tatar vom roten Thunfisch | Avocado | Sushi Reis | Tomate | Sprossen (D,G,L,O,A)

oder

Cremesuppe von der Sonnentomaten | Pesto Obers | Croutons (A,C,G,L,H,O)

Gemischte Filetspitzen „Stroganoff“ | Eiernockerl | glasierte Karotten (A,C,G,L,M,O)

oder

Gebratenes Kabeljau Filet | Blattspinat | Petersilienkartoffel | Senfschaum (G,L,D,O)

Donnerstag, 09. Februar

Scheiben vom rosa Kalbstafelspitz | Belugalinsensalat | Balsamico Kaviar | Portulak (D,G,L,O)

oder

Kräftiger Hühnersuppentopf | Wurzelgemüse | Fadennudeln (A,C,G,L,O)

Gegrillte Rinderpaillard | Rosmarin Erdäpfel | Prosciutto | Rucola | Madeira (G,L,O,M)

oder

Vegetarisch gefüllte rote Spitzpaprika | Bulgur | geräucherter Schafskäse | Jungspinat (A,C,G,L,O)

Freitag, 10. Februar

Zweierlei Jungrind | Parmesanmousse | Rucola | Pinienkerne (A,C,G,L,O,D,M)

oder

Topinamburschaumsuppe | Teigtascherl | Chips (G,L,O)

Rosa gebratene Entenbrust | Hokkaidokürbis | Mohn Miso | Orange (A,C,G,L,O)

oder

Filet vom Rotbarsch | Gemüsecurry | Basmatireis | Ingwer (D,G,L,O,N)