

Menüvorschläge für diverse Weihnachtsfeiern 2018

GH. Gartner Kurt, 0316 / 71 44 09

www.ghgartner.at Mail: kontakt@ghgartner.at

Beef Tartare 120g mit Toastbrot und Butter 9,50

Gemischter Vorspeisenteller 8,20

(Spargelmouse, Carpaccio, Frischziegenkäse mit Walnüssen und Datteln, Crevettencocktail)

Vogelersalat "Spezial" mit gebratenem Speck, Ei, warme Kartoffeln, Knoblauch 6,90

Frittaten-oder Lungenstrudelsuppe 2,50

Tomatencremesuppe mit Parmesanchips 3,50

Beef Tartare 200g mit Toastbrot und Butter als Hauptspeise 15,90

Zanderfilet vom Grill auf Knoblauch - Spaghetti 14,90

Meeresfrüchte Paella mit Muscheln und Safranreis 14,50

Lammragout im Thyminasafterl mit Zuckerschoten und Bratkartoffeln 16,20

Schweinsfilet Wellington auf Sauce Duxelle 15,90

Gemüse und Petersilienkartoffeln

"Hauspieß Surf and Turf" vom Rost: Filet Mignon vom Rind und Schwein und Riesengarnelen 19,90

Steakpomes und Gemüse

Filetsteak mit Steakpomes und Bohnschoten im Speckmantel ca 250 g 29,90

ca 200 g 24,90

Schweinefilet in Steinpilzsauce mit Käse gratiniert und Spätzle 13,50

Gebackenes gefülltes Hühnerfilet (Rohschinken, Blattspinat und Mozzarella) 10,50

auf Rieslingsauce und Curryreis

Gebackenes Dreierlei: Cordon Bleu, Pute in Käsepanade, Hühnerfilet mit Kürbiskerne, Preiselb. 9,50

Salate werden Vorort angeboten

Vegetarische Speisen auf Anfrage:

z.B.: Käsespätzle, Champignons gebacken,.....

3erlei Dessertvariation : 6,20

Grießflammerie auf Fruchtspiegel, Orangen - Zimt - Tiramisu, Schokomouse