

Menüplan

18. Oktober bis 23. Oktober 2021
Von 11.30 Uhr – 14.00 Uhr

Kepler Stuben
BRUMMEIER
Seminarhotel · Restaurant · Catering

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

Montag, 18. 10. 2021

RUHETAG

Dienstag, 19. 10. 2021

Kremschaumsuppe

Krautfleckerl

10,90

Gulasch vom Schwein mit Spätzle

10,90

Tagesgericht: Rehragout mit flaumigen Semmelknödeln

14,90

Desserts vom Buffet

Mittwoch, 20. 10. 2021

Minestrone

Eferdinger Gemüsestrudel mit Kräuterdipp

10,90

Putenrahmgeschnetzeltes mit Karotten und Reis

10,90

Tagesgericht: Forelle im Ganzen mit Kräutern gebraten, Petersilienerdäpfeln

14,90

Schokoladepudding oder Marmeladepalatschinke

Donnerstag, 21. 10. 2021

Gelbe Rübensuppe

Gebackener Kürbis mit Erdäpfeln und Sauce Tatars

10,90

Hausgemachte Lasagne mit Paradeiserrahmsauce

10,90

Tagesgericht: Filetspitzen in der Senfsauce, Bandnudeln

14,90

Apfelkompott oder Hausgemachter Kuchen

Freitag, 22. 10. 2021

Rindsuppe mit Backerbsen

Kaiserschmarrn mit Hollerröster

10,90

Gebratenes Schollenfilet auf rahmigen Waldpilzeblatzen

10,90

Tagesgericht: ½ Backhenderl mit Petersilienerdäpfeln

14,90

Kaiserschmarrn mit Hollerröster oder Heiße Liebe

Samstag, 23. 10. 2021

Mittagsbuffet: um sensationelle € 9,90

Samstag gibt es von 11:30 bis 14:00 alle vom Buffet zum Selbernehmen.

Bunte Salate, hausgemachtes Brot, Suppen und verschiedene Hauptgerichte sowie feine Desserts.