

Menüplan

3. Februar bis 7. Februar 2026
Von 11.30 Uhr – 13.45 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, 3. 2. 2026

<i>Paprizierte Krautsuppe</i>	
Süßkartoffelcurry mit Kichererbsen	13,90
Überbackene Schinkenfleckerl mit Kräuterdipp	13,90
Tagesgericht: Filetspitzen in der Senfsauce mit Bandnudeln	19,90
<i>Vanillepudding</i>	

Mittwoch, 4. 2. 2026

<i>Rindsuppe mit Speck-Grießknödeln</i>	
Lauwarmer Couscous mit Koriander	13,90
Putenrollbraten mit Natursaft und Gemüsereis	13,90
Tagesgericht: Forelle im Ganzen mit Kräutern gebraten, Petersilienerdäpfeln	19,90
<i>Hausgemachter Schokoladekuchen</i>	

Donnerstag, 5. 2. 2026

<i>Sauerrahmsuppe</i>	
Gebackenes Eferdinger Gemüse mit Petersilienerdäpfeln und Sauce Tartar	13,90
Gefüllte Schweinsbrust mit Petersilienerdäpfeln und warmen Krautsalat	13,90
Tagesgericht: Bandnudeln mit Garnelen, Oliven, Paradeiser und Knoblauch	19,90
<i>Panna Cotta</i>	

Freitag, 6. 2. 2026

<i>Rindsuppe mit Backerbsen</i>	
Hausgemachter Scheiterhaufen mit Vanillesauce	13,90
Gebackener Dorsch mit Petersilienerdäpfeln und Sauce Tartar	13,90
Tagesgericht: ½ ausgelöstes Backhendl mit Petersilienerdäpfeln	19,90
<i>Hausgemachter Scheiterhaufen mit Vanillesauce oder Eiskaffee</i>	

Samstag, 7. 2. 2026

Mittagsbuffet € 13,90 – 11.30 Uhr bis 14.00 Uhr
Suppe, bunte Salate, hausgemachtes Brot, verschiedene Hauptgerichte und Desserts nach Wahl