

# Menüplan

5. Mai bis 9. Mai 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, 5. 5. 2026

*Eferdinger Gemüsecremesuppe*

Hausgemachte Erdäpfelgnocchi mit Gemüsesugo 14,90

Fleckerlspeis 14,90

**Tagesgericht:** Bandnudeln mit Garnelen, Oliven, Paradeiser und Knoblauch 19,90

*Hausgemachter Kuchen*

## Mittwoch, 6. 5. 2026

*Grüne Petersiliencremesuppe*

Eiernockerl 14,90

Gekochtes Rindfleisch mit Erdäpfelschmarrn, Semmelkren und Suppengemüse 14,90

**Tagesgericht:** Forelle im Ganzen mit Kräutern gebraten, Petersilienerdäpfeln 19,90

*Pfirsich-Topfencreme*

## Donnerstag, 7. 5. 2026

*Rindsuppe mit Kräuterschöberl*

Gebackener Sellerie mit Erdäpfeln und Sauce Tartar 14,90

Faschierter Braten mit Pfeffersauce und Erdäpfelpüree 14,90

**Tagesgericht:** Spargelrisotto mit Rucola und Parmesan 19,90

*Schokoladepudding*

## Freitag, 8. 5. 2026

*Karfiolcremesuppe*

Hausgemachter Apfelstrudel mit Vanillesauce 14,90

Gebackener Dorsch mit Erdäpfeln und Sauce Tartar 14,90

**Tagesgericht:** ½ ausgelöstes Backhenderl mit Petersilienerdäpfeln 19,90

*Hausgemachter Apfelstrudel mit Vanillesauce oder Eiskaffee*

## Samstag, 9. 5. 2026

*Mittagsbuffet um 14,90*

Bunte Salate, Suppen, hausgemachtes Brot, verschiedene Hauptgerichte und Desserts