

Menüplan

16. Juni bis 20. Juni 2026
Von 11.30 Uhr – 13.45 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.

Änderungen vorbehalten! Solange der Vorrat reicht!

Dienstag, 16. 6. 2026

Rindsuppe mit Frittaten

Bröselkarfiol mit gehacktem Ei 14,90

Gefüllte Schweinsbrust mit warmen Krautsalat und Erdäpfeln 14,90

Tagesgericht: Filetspitzen in der Pfeffersauce mit Schupfnudeln 19,90

Panna Cotta

Mittwoch, 17. 6. 2026

Knoblauchcremesuppe

Erdäpfel-Lauchlaibchen mit Dipp 14,90

Gebratene Hühnerbrust auf rahmigen Gemüse-Eblyweizen 14,90

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

Topfencreme mit Erdbeeren

Donnerstag, 18. 6. 2026

Eintropfsuppe

Gebackenes Eferdinger Gemüse mit Erdäpfeln und Sauce Tartar 14,90

Stroganoffrahmgescnetzeltes mit Rösti 14,90

Tagesgericht: Cremiges Spargelrisotto mit gebratenen Garnelen 19,90

Hausgemachter Kuchen

Freitag, 19. 6. 2026

Petersiliencremesuppe

Überbackene Nusspalatschinke mit Vanillesauce 14,90

Gebackener Dorsch mit Petersilienerdäpfeln und Sauce Tartar 14,90

Tagesgericht: ½ ausgelöstes Backhenderl mit Petersilienerdäpfeln 19,90

Überbackene Nusspalatschinke mit Vanillesauce oder Eiskaffee

Samstag, 20. 6. 2026

Mittagsbuffet um 14,90

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