

SUPPEN

Hausgemachte Rinderbouillon mit

Frittaten (A, G, L) Leberknödel (L, C, A)

Fleischstrudel (A, L, F, C) oder Nudelsuppe (A, C, L)

Burgenländische K R A U T S U P P E mit Speck, Würstchen und Sauerrahm

Pannonische Knoblauchcremesuppe mit Schwarzbrotcroutons

Salate & Vorspeisen

Salatteller **S T E F A N** (C, L, M, A)

Viel leckeres Gemüse mit gebratenen Putenstreifen und French Dressing

P U T E N B R U S T S A L A T (A, C, H, G)

In Cornflakes und Kürbiskernen kross gebackene Putenbrust,
auf buntem Salatteller, Balsamico & Olivenöl

G A R N E L E N S Ü S S - S A U E R

In Süßsaurer Sauce gebratene Garnelen auf Ruccolasalat, mit Cherrytomaten und Erdnussbutterdressing, sowie Erdnüsse

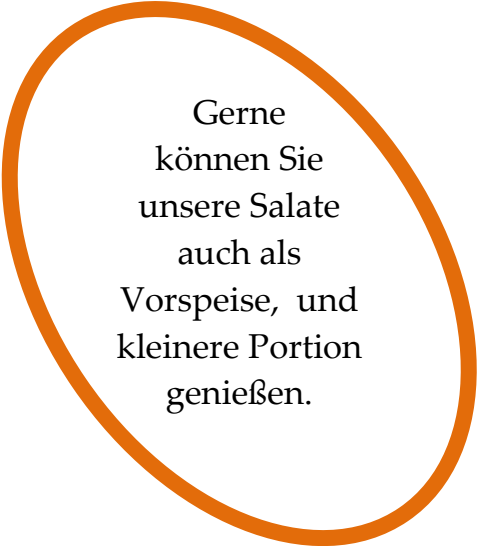
S A L A T S E E H E C H T

Gebackene Seehecht Variation auf buntem Salat mit Olivenöl und Balsamico Essig

S T E I R I S C H E R B A C K H E N D L S A L A T (A, C, G, L)

Gebackene Hühnerbrust auf viel frischen Salaten – Apfelessigmarinade und extra Kernöl dazu

Für unsere Salatteller verwenden wir ausschließlich frisches, knackiges Gemüse und Salate ...dazu reichen wir Ihnen auf Wunsch ofenfrisches Gebäck wie frische knusprige Handsemmeln (A) oder Kornspitz (A, N, F)



Gerne
können Sie
unsere Salate
auch als
Vorspeise, und
kleinere Portion
genießen.

BURGERTRIO

PARKHOTELBURGER

Knusprig gebratenes Burgerweckerl, reinstes Rinderhack, Käse, Tomaten, Speck, knackiger Salat verfeinert mit leckerer Cocktailsauce und Potato Wedges (ACLMG)

VEGGIBURGER

Gebratenes Karotten-Zucchinilaibchen auf Blattsalat, Tomaten, Zwiebelringe, gegrillte Zucchinischeiben, Joghurt-Knoblauchsauce, Potato Wedges; (ACLMG)

MEXICANBURGER

Pfeffriges Rinderhack auf Blattsalat Guacomole, Zwiebel, gebratene Speckscheiben, Tomaten im roten Burgerbun mit Steaksauce und Potato Wedges

... unsere Dauerbrenner

TAFELSPITZ

Tafelspitz, sanft gegart, mit frischen Kartoffelrösti, englischem Gemüse, Sauce Tatar und Apfelkren

GRILLTELLER

Rindersteak, Hühner- und Schweinefilet mit Grillgemüse, Pusztareis, Wedges und Kräuterbutter

FILETSPITZENTELLER

Gebratene Rinder- und Schweinefiletspitzen in feiner Eierschwammerl – Champignon – Pfefferrahmsauce auf Spätzle im Töpfchen

HAUSSPIESS

Schweinefilet abwechselnd mit frischen Paprika, Zwiebel, Speck und Würstchen am Spieß, mit Pommes und Krautsalatgarnitur

Bernsteiner BAUERNSCHNITZEL

Halb gebratenes, gebackenes Puten- und Schweinefilet im feinen Natursafterl mit Butterreis

GÄRTNERTELLER

Breitbandnudeln mit Wurzelgemüseoberssauce, Grillzucchini, Aubergine im Backteig; auch gerne mit gebratenen Putenstreifen

FISCH

SEEHECHTVARIATION

Seehechtfilet in Kürbiskern-Kornflakeskruste gebacken mit Sauce Remoulade und Kartoffelsalat

ZANDERFILETS

natur gebraten mit Kräuterbutter, Petersilienkartoffeln und Blattsalat

GARNELNTELLER

Riesenscampi am Spieß auf Knoblauch-Rahm-Blattspinat Nudeln und gegrillten Cherrytomaten

Vegetarische Highlights

CHAMPIGNONS (A, C, G) gebacken mit Sauce Tatare

Gebackener KÄSETELLER (ACGML) mit Sauce Tatare und Preiselbeeren

BREITBANDNUDELN (ACGL)

...mit feiner Eierschwammerl-Champignonsauce und Feldsalat

...mit Gemüserahmsauce, gebratenen Zucchinischeiben, Aubergine, Grillbröseltomate (ACGL)

LAIBCHENVARIATION (ACGL)

Paprika-Maislaibchen und Steinpilz-Kartoffellaibchen auf verschiedenen Blattsalaten angerichtet und mit frischem Tsatsiki, Bratkartoffel

BRÖSELPARADE

Schweins, Puten, Sur und Huhn auf Wiener Art (A, C, G)

CORDON BLEU vom Schwein, gesurt, oder von der Pute (A, C, G, O, L)

BAUERN CORDON BLEU (A, C, G, O)

Schweins Schnitzel gefüllt mit Speck, Käse, Röstzwiebel und Champignons

FEINSCHMECKER CORDON BLEU

Putenbrust, belegt mit Rohschinken, Blattspinat, getrocknete Tomaten und Mozzarella, gebraten im feinen Natursafterl

Beilagen oder Salate nach Wahl: Verschiedene Salate (Kartoffel, Kraut, Schwarzwurzel, Gurken, Karotten und Blattsalat) (F, G, L, M)

Pommes frites, Petersilienkartoffeln,
Bratkartoffeln, Kroquetten (C, G), Reis

.....und als Nachspeise:

SCHOKOKUCHEN mit flüssigem Schokokern
und Vanilleeis (ACGH)

unsere

HAUSCREMESCHNITTE

mit **Vanilleobers gefüllt** (ACGH) 4,40

MARONI - EISBECHER

Vanilleeis auf Preiselbeeren,
Kastanienreis und Schlagobers (HG)

KASTANIENREIS

auf Preiselbeeren und Schlagobers (GPH)

KASTANIEN - PALATSCHINKE

gefüllt mit Kastanienmus, Schlagobers, Schokosauce (ACGH)

PANNONISCHE SCHMANKERL

**Wir kochen aus Oma's Rezeptbuch und schwelgen
in alten Erinnerungen...**

ab 04. Dezember

WEINACHTSBRUNCH



25. & 26.12.2018 11:00-15:00 UHR

Vorspeisenvariationen, Leckere Suppen, Salatbuffet,
Gegrilltes vom Fisch,
gekochtes, gebratenes & gebackenes vom Rind,
Schwein und Geflügel
Auch die Vegetarier & Naschkatzen
kommen nicht zu kurz...

TISCHRESERVIERUNG ERBETEN!

7202 Bad Sauerbrunn Tel: 02625 / 32213