

APERITIFS
Campari-Orange
Campari-Soda
Sherry dry Sandemann
Martini bianco

Suppen

Knoblauchcremesuppe mit Croutons
Tomatensuppe leicht und cremig
Bouillon mit Fleischstrudeleinlage
Kräuterfrittatensuppe

Vorspeisen

Carpaccio vom gekochten Tafelspitz mit Kürbiskern-Pesto
Ciabatta mit gegrillten Garnelen und Salatgarnitur

Hauptspeisen

Schweinefilet gegrillt mit Preiselbeer-Rotweinsauce
dazu Polentini und Gemüse der Saison

Wiener Zwiebelrostbraten vom Almochsen
auf Natursaftl mit Röstkartoffeln und gerösteten Zwiebeln

Garnelen mit Olivenöl gegrillt
auf Knoblauch-Nudeln und frischen Kräutern

Putensteak gegrillt „Zigeuner Art“
auf Letschosauce mit Reis und Broccoli

Wienerschnitzel vom Schwein
mit Pommes frites und Preiselbeeren

Saiblingsfilet gegrillt auf zerlassener Knoblauchbutter
dazu Gemüse der Saison und Kartoffeln

Grillteller
mit Pommes frites, Gemüse der Saison und Kräuterbutter

Cordon bleu vom Schwein gefüllt mit Schinken und Käse,
dazu Rahmkartoffeln und Gemüse der Saison

Wiener Tafelspitz
mit Krensaucce, allerlei Gemüse und Röstkartoffeln

Hühnerbrustschnitzel gebacken in Sesampanade
dazu Kartoffelwedges und Kräuterdip

Täglich frische Salate vom Salatbuffet

Kleiner Salatteller
Großer Salatteller

CAFÉ-RESTAURANT
Blaas
PASSAUBLICK