

# Wochenkarte | Abendbuffet | 18.05.-24.05.2026

## MONTAG

Spießbraten  
auf Zwiebeljus dazu Rahmwirsing  
und Bratkartoffeln

### Vegetarisch

Polenta-Schnitte  
mit Spinat gefüllt  
auf Auberginengemüse

## DIENSTAG

Ofenfrische Lasagne

### Vegetarisch

Sellerie Schnitzel in einer Sesamkruste  
auf Gemüsenudeln  
dazu Rucola Pesto

## MITTWOCH

Wiener Backhändel mit Sauce Remoulade  
dazu Zitrone, frittierte Petersilie  
Erbsen & Möhren und warmer Kartoffelsalat

### Vegetarisch

Spargel-Mangoldlasagne

## DONNERSTAG

### SCHNITZEL-ABEND

**24,50€ p.P. inkl. Tafelwasser  
von unserer Wasser-Bar**

Salatbuffet  
Feinkostsalate  
verschiedene kalte und warme Vorspeisen

Schnitzel vom Jungschweinrücken/  
von der Hähnchenbrust

Champignons in Bärlauch  
Paprikarahmsauce

### Vegetarisch

Valess-Schnitzel **V**

### Highlight

„Schnitzel  
mit Spargel  
und Sauce Bärlauch-Hollandaise überbacken “  
dazu

Pommes und Bratkartoffeln,  
frisches Gemüse vom Markt,  
Ketchup und Mayonnaise

Dessert & Käseauswahl  
Brot und Butter

# Wochenkarte | Abendbuffet | 18.05.-24.05.2026

## FREITAG

Rotbarschfilet in einem Ei-Bärlauch-Mantel  
auf Rotebeete Schaum  
dazu frischer Spinat und Tomaten-Risotto

### Vegetarisch

Hausgemachte Quiche  
mit Schafskäse und Blattspinat

## SAMSTAG

Piccata Milanese an Tomatensauce  
mit frischem Basilikum und Champignons  
dazu Mandelbroccoli und Spaghetti

### Vegetarisch

Gemüselasagne mit Käse überbacken

## ABENDBUFFET

24,50€ p.P. inkl. Tafelwasser  
von unserer Wasser-Bar

Feinkostsalate  
verschiedene kalte und  
warme Vorspeisen

zwei warme Gerichte

Dessert & Käseauswahl  
Brot und Butter