

Wochenkarte | Abendbuffet | 10.-16.08.2026

Bio-Regionale-Woche

MONTAG

„Rustico Triangolo Vitello“

Bio – Nudeltaschen mit Kalbfleischfarce gefüllt

Vegetarisch

Bio Spinatknödel in Käsesauce
auf Rote-Beete-Gemüse

DIENSTAG

Gyros vom Bio Schweinerücken
mit Tzaziki, Krautsalat und Tomaten-Paprika-Reis

Vegetarisch

Vegetarischer Kartoffelauflauf

MITTWOCH

Ofenfrische Lasagne
mit Bio Rinderhackfleisch

Vegetarisch

Gemischte Bio-Gnocchi
mit frischem Gemüse
und Gorgonzolasauce

DONNERSTAG

SCHNITZEL-ABEND

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

Salatbuffet

Feinkostsalate

verschiedene kalte und warme Vorspeisen

Schnitzel vom Jungschweinerücken/
von der Hähnchenbrust

Champignon-Rahmsauce
Sauce Hollandaise

Schnitzel mit Röstzwiebeln
und kross gebratenem Bacon

Vegetarisch

Valess-Schnitzel **V**

dazu

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

Dessert & Käseauswahl
Brot und Butter



Buffeteria
Benedikt

*Kein Abendbuffet! Preise laut „anno17“ Karte.
Bei Fragen zu Zusatz- und Inhaltsstoffen, insbesondere Allergene,
wenden Sie sich bitte an unser Service-Team.

Wochenkarte | Abendbuffet | 10.08.-16.08.2026

Bio-Regionale-Woche

FREITAG

Bio Forelle „Müllerin Art“
mit frischem geschmortem Fenchel
und Butterkartoffeln

Vegetarisch

Zucchini Bratling auf Rote-Beete-Sauce
mit Mandelbroccoli und Tomaten-Ebly

SAMSTAG

Krustenbraten aus der Schweineunterschale
an frischem Gemüse vom Markt
mit Kartoffelpüree

Vegetarisch

Vollkornbällchen mit Blauschimmelkäse
überbacken auf frischem Gemüse
dazu Bratkartoffeln

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



Buffeteria
Benedikt

*Kein Abendbuffet! Preise laut „anno17“ Karte.
Bei Fragen zu Zusatz- und Inhaltsstoffen, insbesondere Allergene,
wenden Sie sich bitte an unser Service-Team.