

MITTAGSMENÜS

VON 11 BIS 14 UHR

Montag, 12.10.26

Butter Chicken

in aromatisch-cremiger Currysauce,
serviert Basmatireis und erfrischender Gurken-Raita

Panna Cotta mit fruchtigem Mango Spiegel

UNSERE BIEREMPFEHLUNG:
Rieder helle Weisse
vom Fass

Dienstag, 13.10.26

Rindssuppe mit Grießnockerl

Gefüllter Schweinebauch

dazu warmer Speck-Krautsalat, Erdäpfel und Biersaftl

UNSERE BIEREMPFEHLUNG:
Trumer Herbstbier
Amber Ale
vom Fass
Privatbrauerei Josef Sigl

Mittwoch, 14.10.26

Pastinaken Cremesuppe

mit aromatischem Lauchöl und Schwarzbrotcroutons

Faschierter Braten nach Art des Hauses

gefüllt mit Karotten, Ei und Essiggurkerln,
dazu Kartoffelpüree, Bratenjus & Röstzwiebeln

UNSERE BIEREMPFEHLUNG:
Weberbräu
Bayrisch Märzen
vom Fass
Brauerei Ried

Donnerstag, 15.10.26

Kürbis-Gemüselasagne

serviert mit würzigem Zucchini-Chutney & Blattsalaten

Topfencreme

mit Spekulatius & Apfel-Zimt-Ragout

UNSERE BIEREMPFEHLUNG:
Rieder Naturtrüb
vom Fass

Freitag, 16.10.26

Knoblauchcremesuppe

Cordon Bleu vom Schwein

dazu Butterreis & Preiselbeeren

UNSERE BIEREMPFEHLUNG:
Rieder Pils

MENÜPREIS: (2 GÄNGE) € 14,50 (Beilagenänderung € 1,50)

Unser Servicepersonal informiert Sie gerne über allergene Zutaten.

