Gluten- und Laktosefreies Tagesmenü Woche 1

Abendmenü	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag	Samstag	Sonntag
Vorspeise 1	Thunfischtatar mit Avocado und Mangosalsa	Roastbeef vom Kärntner Beiried mit Remouladensauce	Mousse von der geräucherten Reinanke auf Taboulésalat	Fruchtiges Ceviche vom Lachs	Sauer eingelegtes Reinankenfilet auf Apfel-Selleriesalat	Mariniertes Rindfleisch mit Tomaten-Hummus und Radieschen-Vinaigrette	Vogerlsalat mit Prosciutto, Mozzarella und Marillen
Vorspeise Veggie	Rote Beete- Himbeer Mousse mit Haselnuss Krokant	Asiatischer Glasnudelsalat	Gebackene Champignons mit Sauce Tatar	Basilikummousse mit gebeizten Kirschtomaten	Gegrillte Kasnudel auf Tomaten-Gurken-Salat	Tomaten-Panna Cotta mit Vogerlsalat und Paprika-Vinaigrette	Veganes Ceviche von Ananas und Wassermelone und Avocado
Suppe klar	Rindssuppe	Rindssuppe	Rindssuppe	Rindssuppe	Rindssuppe	Rindssuppe	Rindssuppe
Suppe Veggie	Gemüsecremesuppe	Zitronen-Spitzkraut-Cremesuppe	Kohlrabicremesuppe	Lauchsuppe	Süßkartoffelsuppe	Erbsencremesuppe	Rote Linsen-Kokossuppe
Hauptgang Fleisch	Chinesische Entenbrust mit Wokgemüse in Teriyakisauce auf Basmatireis	Scheiben vom Rinds-Flanksteak mit Grillgemüse, Rösterdäpfeln und Chimichurri	Schweinsfilet im Speckmantel mit Erdäpfeln und sautierten Pilzen	Zwiebelrostbraten vom Kärntner Beiried mit Speckbohnen und Braterdäpfeln	Pikante Maishendlbrust mit Kräuterrisotto und Pistou	Sommerliches Kalbsvogerlragout mit jungem Gemüse und Papardelle	Hirschschnitzel auf sautiertem Spitzkraut mit Karottenpürree und Burgunderjus
Hauptgang Fisch	Gebratenes Zanderfilet mit Kräuterrisotto und Ingwer-Karotten	Forellenfilet mit Erdapfel-Lauch-Stampf und Zitronen-Kapernsauce	Im Ganzen gebratene Reinanke „Müllerin Art“ mit buntem Gemüse und Petersilerdäpfeln	Saiblingsfilet mit Venerereis und frischem Kräuter.Radieschen-Topping	Kärntner Lax’n Filet mit Rüben-Hummus, sautiertem Pak Choi und Weißwein-Senf-Sauce	Lachsforellenfilet auf Kräuter-Hadn mit Paprikamarmelade und weißem Tomatenschaum	Ganze Reinanke aus der eigenen Netzfischerei „en Papillotte“ mit kernigem Gemüse und Erdäpfeln
Hauptgang Veggie	Pennealla Norma mit Melanzane, Tomate und Ricotta	Quinoa-Pfanne mit viel frischem Gemüse, Erbsen, Mandeln und Koriander	Indisches Gemüse-Curry auf Jasminreis	Kärntener Kasnudel mit Schnittlauch und gebräunter Butter	Pilzrisotto mit gebackenem Karfiol und Frühlingslauch-Creme	Kohlrabischnitzel auf Kerbelpolenta mit Ofengemüse	Gemüsegeröstel mit Cashewkernen
Dessert	Schokoladen-Nuss.Küchlein mit Schlag und Beeren	Erdbeer-Tiramisu mit Minzespuma und Rhabarber	Palatschinkenbuffet	Vanille Panna Cotta mit Himbeeren und Sauerrahmschaum	Passionsfruchtparfait mit Melonencocktail	Topfenmousse mit Marillenröster und Butterbrösel	Dessert Buffet
Kindermenü	Grillwürstel mit Erdäpfelpüree	Pizza Prosciutto und Margherita	Fischfilet mit Karotten-Erbsenreis	Putenstreifen in Lauchrahm mit Braterdäpfeln	Naturschnitzel in Tomatensugo mit Reis	Grillwürstel	Hendlstreifen mit Gemüsereis
Kinder Pasta	Spaghetti mit Tomatensauce	Penne mit Speck-Sahne-Kräuter	Farfalle mit Brokkoli-Pesto	Fusilli Bolognese	Penne Tricolore mit Amatriciana	Spaghetti mit Schinken-Erbsen-Sahne	Tagliatelle mit Pilzrahmsauce

Gluten- und Laktosefreies Tagesmenü Woche 1

Mittagsbuffet	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag	Samstag	Sonntag
Tagessalat	Käferbohnensalat	Tomate-Mozzarella	Griechischer Salat	Pastasalat	Käferbohnensalat	Endivien-Erdäpfelsalat mit Kernöl	Wurstsalat
Suppe	Zucchinicremesuppe	Rindssuppe	Selleriecremesuppe	Rindssuppe	Brokkolicremesuppe	Rindssuppe	Geräucherte Paprikacremesuppe
Hauptgericht	Catch of the day mit buntem Gemüse und Petersilerdäpfeln	Kräuterrisotto mit Sommergemüse	Hendlfiletspitzen im Kürbiskernmantel mit Erdäpfeln	Gnocchi und Ratatouille	Holzfällerspieß vom Schwein mit Kräuterreis	Ofengemüse mit Tomatenreis und Cocktail-Dip	Naturschnitzel mit Pommes Frites
Kinderpasta	Fusilli mit Mais-Erbsen-Schinken-Sahne	Tagliatelle mit Boscaiola.Sauce	Penne mit Tomatensauce	Spaghetti Speck-Sahne-Kräuter	Fusili Tricolore mit Brokkoli-Pesto	Spaghetti Bolognese	Farfalle mit Amatriciana
Dessert	Fruchtmousse	Kaiserschmarren mit Apfelmus und Zwetschgenröster	Bananenschnitte	Apfelstrudel mit Schlag	Topfencreme	Karamellpudding mit Schokoladensauce	Topfenstrudel mit Vanillesauce

Ein Partner von

Gluten- und Laktosefreies Tagesmenü Woche 2

Abendmenü	**Montag**	**Dienstag**	Mittwoch	**Donnerstag**	**Freitag**	**Samstag**	**Sonntag**
Vorspeise 1	Tatar vom Lachs mit Honig-Dill-Senf-sauce	Steirischer Rindfleischsalat mit Käferbohnen und Kernöl	Vitello Tonnato von rosa gebratenen Kalbstafelspitz	Lachsforellen-Carpaccio in Kokos-Passionsfrucht-Marinade mit Kochbananenchips	Geräucherter Lachs mit Rettichsalat und Krenschaum	Carpaccio von Rindsfilet mit Parmesan und Rucola	In würzigen Gemüsesud mariniertes Reinankenfilet auf Karfiolreissalat
Vorspeise Veggie	Karfiolreissalat mit mariniertem Fenchel	Marinierte rote Beete mit Ziegenfrischkäsecreme und Nüssen	Carpaccio von Süßkartoffel und Kohlrabi mit Frischkäse und Rapsöldressing	Gemüse-Palatschinken-Röllchen auf Gurken-Knoblauch-Crème	Gratinierter Ziegenkäse mit Rhabarber.Pfeffer-chutney	Tataki von gegrillter Wassermelone auf pikantem Krautsalat mit Sojasprossen	Feigen mit Frischkäse karamelisierten Walnüssen und Portweinglace
Suppe klar	Rindssuppe mit Frittaten	Rindsuppe mit Gemüse und Nudeln	Rindsuppe mit Schöberl	Rindssuppe mit Spinatspätzle	Rindsuppe mit Profiteroles	Rindssuppe mit Backerbsen	Rindssuppe mit Kaspressknödel
Suppe Veggie	Maiscremesuppe mit Popcorn	Gemüsecremsuppe mit Käsecroutons	Karfiolcremesuppe mit gebackenem Karfiolröschen	Knoblauchcrèmesuppe mit Croutons	Selleriecremesuppe mit Backerbsen	Curry-Kokossuppe mit Frühlingslauch und gerösteten Kokosraspel	Tomatencremesuppe mit Pesto
Hauptgang Fleisch	Zart gebratener Kalbstafelspitz mit karamellisiertem, grünem Spargel, Herzoginkartoffeln und Kalbjus	Rosa gebratenes Hüferschwanzerl (Bürgermeisterstück) mit mediterranem Gemüse, Zucchiniflan und Pfeffer-Rahmsauce	Im Kräutermantel pochierte Schweinskarree mit Lauchrisotto , frischen Pilzen und Madeirasauce	Maishendlbrust mit dreierlei vom Mais	Tranche vom Kärntner Beiried mit gebratenem grünen Spargel, Erdäpfelgratin und Portweinjus	Geschmorte Schweinbackerl auf Graupotto mit gegrillter Zucchini und Paprika	Rindstafelspitz mit Rahmspinat, Rösterdäpfeln und Krensauce
Hauptgang Fisch	Gebratener Zander auf Tomaten-Risoni mit Kohlrabi in Kräuterrahmsauce	Im Ofen gebratene Reinanke mit Kräuterfüllung mit Karfiolauflauf und Gemüse	Wolfsbarschfilet auf Erdapfel-Selleriepüree mit Kirschtomatenkompott und Kräuterschaum	Reinanke im Ganzen gebraten auf frischem Mangold mit Braterdäpfeln	Sautierte Riesengarnelen auf Tagliatelle mit Kirschtomaten, Rucola und Parmesan	Reinankenfilets auf Eierschwammerlrisotto mit Süßkartoffel-Schaum	Gebratenes Doradenfilet mit Ratatouille und Zucchiniflan
Hauptgang Veggie	Marrokanischer Bratreis mit Gemüse, Kichererbsen und Feigen	Rote Rüben Gnocchi mit jungem Gemüse, Parmesan und brauner Butter	Brennnesselsemmelknödel auf Edelpilzragout	Gemüsebulgur mit karamellisierten roten Rüben und wildem Brokkoli	Gebackener Karfiol mit Pastinakenpüree, Tahinisauce und Cashew-Berberitzenbrösel	Warmer Gemüsesalat mit gegrilltem Halloumi und frittierter Maniok	Maitake Tempura (sehr gesunder asiatischer Fächerschwammerl in knusprigenm Teig gebacken) auf geräuchertem Erdapfelpürree mit gegrilltem Lauch
Dessert	Schokoladenmousse mit Erdbeergel und Zitronenstreusel	Joghurt-Heidelbeerschnitte mit Rhabarber und Baiser	Palatschinkenbuffet	Crème Brûlée mit Erdbeerröster und Vanilleeis	Cheesecake mit Marillensauce und Schokoladenespuma	Kürbiskernölparfait mit Feige und Vanillecreme	Dessertbuffet

Kindermenü	Putenragout mit Spätzle	Gemüselaibchen	Kartoffelpuffer mit Apfelmus	Rindsburger	Hendl Nuggets mit Gitterpommes	Backfisch mit Reis und Remouladensauce	Cowboy-Pfanne (Faschiertes mit verschiedenen Bohnen, Erdäpfeln und Gemüse
Kinder Pasta	Spaghetti mit Tomatensauce	Penne mit Speck-Sahne-Kräuter	Farfalle mit Brokkoli-Pesto	Fusilli Bolognese	Penne Tricolore mit Amatriciana	Spaghetti mit Schinken-Erbsen-Sahne	Tagliatelle mit Pilzrahmsauce

Gluten- und Laktosefreies Tagesmenü Woche 2

Mittagsbuffet	**Montag**	**Dienstag**	**Mittwoch**	**Donnerstag**	**Freitag**	**Samstag**	**Sonntag**
Vorspeise	Salate vom Buffet	Salate vom Buffet	Salate vom Buffet	Salate vom Buffet	Salate vom Buffet	Salate vom Buffet	Salate vom Buffet
Suppe	Rindsuppe mit Einlage	Brokkolicremesuppe	Rindsuppe mit Einlage	Pastinakencremesuppe	Rindsuppe mit Einlage	Maiscremesuppe	Rindsuppe mit Einlage
Hauptgericht	Backhendl mit Steirischen Kartoffelsalat	Kärntner Tomaten-Mozzarella-Kasnudeln mit brauner Butter und Schnittlauch	Cevapcici mit Ajvar und Djuvec Reis	Gebratene Semmelknödel mit Ei und Speck oder ohne Speck	Hausgemachte Pizza-Variationen	Mallorquinischer Gemüseauflauf	Naturschnitzel in Zitronen-Rahmsauce mit Karotten-Erdapfelstampf
Kinderpasta	Fusilli mit Mais-Erbsen-Schinken-Sahne	Tagliatelle mit Boscaiola.Sauce	Penne mit Tomatensauce	Spaghetti Speck-Sahne-Kräuter	Fusili Tricolore mit Brokkoli-Pesto	Spaghetti Bolognese	Farfalle mit Amatriciana
Dessert	Vanille Pudding mit Himbeersirup	Mohnnudeln mit Butter	Sacherschnitte mit Schlag	Topfenmouse	Zwetschgenstrudel mit Vanillesauce	Weiße Schokoladencreme	Apfelkuchen mit Schlag