

Weineempfehlung des Tages

Weißwein

2017 2018 PINOT GRIGIO Bio
Bio-Weingut Alois Lageder, Margreid Südtirol
ITALIEN

€ 41,00

Rotwein

2015 BANFALU ROT Zweigelt/Merlot/Cabernet Sauvignon
BIO-Weingut Sepp Moser, Burgenland
ÖSTERREICH

€ 47,00

Als Alternative zu unseren Hauptgängen bieten wir Ihnen ein Wienerschnitzel vom Schweinsrücken mit Pommes und Preiselbeeren an. ^{ACGHNO}

Stoffe oder Erzeugnisse, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen:

A – glutenhaltiges Getreide	F – Soja	N – Sesam
B – Krebstiere	G – Milch / Laktose	O – Sulfite
C – Ei	H – Schalenfrüchte	P – Lupine
D – Fisch	L – Sellerie	R – Weichtiere
E – Erdnuss	M – Senf	

Trotz sorgfältiger Herstellung unserer Gerichte können neben den gekennzeichneten Zutaten Spuren anderer Stoffe enthalten sein, die im Produktionsprozess in der Küche verwendet werden.

Wir wünschen Ihnen einen guten Appetit!
Ihr Team vom Hotel Schweizerhof

Menü

Frische Salate
vom Buffet

Kräuterschaumsuppe I Wildreis
vom Buffet
ACGHLO

Menü I

Rosa gebratenes Tauernlamm
Rosmarinjus I grüne Bohnen I Polenta
AGHLMO

Menü II

Gegrilltes Steinbuttfilet
(Salzwasserfisch)
Yuzu I Miso-Hollandaise I Salatherzen I heurige Kartoffeln
ACDFGHLMO

Menü III

Risotto
Bockshornklee I Roggenbrotchip
AFGHLMO

Dessert im Glas
Himbeere
ACGHO

Käseauswahl vom Buffet

Gerne können Sie von 18:30 bis 20:00 Uhr zum Abendessen kommen!