

Aus`m Suppentopf

Kräftige Rinderboullion

- mit hausgemachten Grießnockerl A,C,F,H,I,
- mit hausgemachten Frittaten A,C,G,H,L

Knoblauchcremesuppe

mit Croutons und Sahnehaube

A,G,L,O

Tomatencremesuppe

mit Croutons, Pesto und Sahnehaube

A,E,F,G,H,L

Gulaschsuppe mit Brot

A,G,H,L,

Vitaminreich und G`rund

Kleiner gemischter Salat

C,G,L,M

Großer gemischter Salat

C,G,L,M

mit gebratenen Putenstreifen

C,G,L,M,

mit gebratenen Garnelenschwänzen

A,C,G,H,L,M

an Joghurtkräuter Marinade oder Balsamico-Öl Marinade

Aus Fluss und Meer

Gebackenes Schollen Filet

A,C,D,G,L

mit Petersielkartoffeln und Sauce Remoulade

Gebratenes Zanderfilet

A,C,D,G,L

mit Schluzkrapfen in Gemüsesahnesauce

Gegrilltes Lachsfilet

A,B,C,E,H,

mit Kräuterbutter überbacken auf cremigem Kartoffel Lauch Gemüse

Räucherlachs

A,C,D,G,L

auf Röstitalern mit Salatgarnitur

Auf Vorbestellung

Je. für 2 Personen

Spareribs

A,C,F,G,M

mit Pommes Frites, Knoblauch Baguette
und gemischtem Salat

Schweinshaxe

A,C,F,G,L,O

mit Sauerkraut, Semmelknödel, Bratensauce und Pilzsauce

Käsefondue

A,C,F,G,O

dazu Variation von frischen Früchten

Fondue Bourguignonne

A,B,C,E,F,G,L,O,R

mit Pommes Frites, Knoblauch Baguette, gemischtem Salat
und Variation von Saucen

Traditionelles

Schnitzel „Wiener Art“ mit Pommes frites und gemischtem Salat

- vom Huhn oder Schwein

A,C,G,H,L,M

- vom Huhn oder Schwein mit Kartoffelsalat

A,C,G,H,L,M

Cordon Blue

A,C,G,H,L,M

mit Pommes frites oder Petersielkartoffeln, Preiselbeeren

Zwiebelrostbraten „Heimische Art „

A,L,M,O

mit Bratkartoffeln und Speckbohnen an Rotweinzwiebelsauce

Gebratene Hühnerbrust

A,L,O

mit Butterreis und frischem Gemüse an Pfefferrahmsauce

Gebratenes Putenschnitzel

A,C,L,M,O

mit Bandnudeln an Pfefferrahmsauce

Gebratenes Schweinefilet

mit hausgemachten Eierspätzlen an Pilzrahmsauce

A,C,G,L,M,O

Grillteller „Art des Hauses“ (Rind, Schwein, Huhn)

A,C,G,M,

mit Pommes frites und Kräuterbutter und gemischtem Salat

Hirschbraten in Preiselbeersahnesauce

A,C,G,L,M,O

mit hausgemachten Eierspätzlen

Steak Toast auf Toastbrot mit Salatgarnitur A,B,C,F,G,M

gebratenes Rind und Schweinsfleisch mit Zwiebel und Speck und Cocktailsauce

Rumpsteak (210g) an Pfefferrahmsauce A,C,F,G,L,O,

mit Kartoffelkroketten, Kräuterbutter und frischem Gemüse

Rinds Filet Steak (230g) A,C,F,G,L,O,

mit Röstitalern an Pfefferrahmsauce, Kräuterbutter und frischem Gemüse

Hausplatte für 2 Personen A,C,F,G,L,M,O

(Gebratene Rind, Schwein, Huhn, Würstchen und Speck, Schnitzel „Wiener Art“, Pommes frites, hausgemachte Eierspätzle, Butterreis, Pilzrahmsauce, Rotweinzwiebelsauce, und gemischtem Salat)

Käsespätzle mit Röstzwiebel A,C,G,M,

Bandnudeln A,C,G,

mit gebratenen Lachswürfeln in Dillrahmsauce

Spaghetti

Bolognese A,C,G,M,

mit Thunfisch und Zucchini Würfeln in Tomatensauce A,C,D,G,M,

2 Stück Spinat Knödel (ca. 20 Minuten Wartezeit) A,C,F,G,M

mit Sauerkraut und brauner Butter

Dessert

Hausgemachter Apfelstrudel

A,C,G,H,N

mit Sahne

A,C,G,H,N

mit Vanillesauce

A,C,G,H,N

mit Vanilleeis und Sahne

A,C,G,H,N

Mohr im Hemd

A,C,G,H,N

mit Vanilleeis, Schokoladesauce und Sahne

Eis Palatschinken

A,C,G,H,N

mit Schokoladesauce und Sahne

Früchteknödel im süßen Brösel Mantel

A,C,G,H,N

an Fruchtsauce, fein garniert

Hausgemachter Kaiserschmarrn

A,C,G,H,N

mit Preiselbeeren oder Apfelmus

Eis Parfait Grand Marnier

A,C,G,H,N

<u>Name</u>	<u>Buchstabencode</u>		
Gluten	A	Nüsse	H
Krebstiere	B	Sellerie	L
Ei	C	Senf	M
Fisch	D	Sesam	N
Erdnuss	E	Sulphite	O
Soja	F	Lupinen	P
Milch	G	Weichtiere	R

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

Feste Feiern im Hotel Edelweiss in Pfunds

Familienfeiern, Taufen, Jubiläum, Betriebsfeiern,
Weihnachtsfeiern, Erstkommunion, Totenmahle

Bis zu 80 Personen A la carte oder Menü

Arbeite Menü