

# Abendessen

Wintersaison 2019-2020

## Montag

Kohlrabi-Cremesuppe (G,L)

1. Entenbrust gebraten dazu Zwiebelkartoffel und Rotkraut (-)

Wein Empfehlung: Cuvée (Zw, Blfr, Cab. Sauv, Stiegelmar-Burgenland)

Oder

2. Spinat-Knödel mit Schafkäse dazu Eierschwammerlsauce (A,C,G)

Apfelringe im Teigmantel dazu Zimtsauce (A,C,G)

## Dienstag

Nudelsuppe (A,C,G,L)

1. Backhendl (Hühnerkeulefilet) mit Risibisi (A,C,G,N)

Wein Empfehlung: Rosé (Stiegelmar-Burgenland)

Oder

2. Spargel Gratin mit Sauce Hollandaise  
dazu Süßkartoffel-Wedges (A,C,G)

Kuchen (A,G)

## Mittwoch

Broccolicremesuppe (G,L)

1. Tafelspitz mit Creme-Kohlrabi dazu Babykarotten und Rösti (G)

Wein Empfehlung: Grand Cuvée (Weingut-Moser-Burgenland)

Oder

2. Gebackener Camembert, dazu Reis und Preiselbeeren (A,C,G,H)

Schoko-Palatschinken (A,C,F,G,H)

# HOTEL BERGHOF

## Donnerstag

Hühnerragout Suppe (A,G,L)

1. Schweinsfilet mit Pilzsauce dazu Mandelbällchen und Fisolen im Speckmantel (G,E)

Wein Empfehlung: [Blaufränkisch \(Stiegelmar-Burgenland\)](#)

Oder

2. Spinat-Gnocchi mit Babykarotten (A,G)

Zwetschenstrudel mit Vanillesauce (A,C,G,)

## Freitag

Kartoffelsuppe (-)

1. Hühnerbrust mit Broccoli und Käse überbacken, dazu Rauchkäsesoße und Süßkartoffel-Wedges (G)

Wein Empfehlung: [Grüner Veltliner \(Schneeberger\)](#)

Oder

2. Gegrillte Roterüben mit Kohlrabi-Sauce und Gemüse-Couscous (A,C,G)

Kaiserschmarrn (A,C,G)

## Samstag

Frittatensuppe (A,C,G,L)

1. Wienerschnitzel vom Schweinskarree mit Petersilienkartoffel (A,C,G,N)

Wein Empfehlung: [Chardonnay \(Stiegelmar-Burgenland\)](#)

Oder

2. Ruccola-Käse Ravioli mit Champignon-Sauce (A,G)

Schokoladen Soufflé mit Kirschsauce (A,C,G)

# HOTEL BERGHOF

## Samstag

Gemüsesuppe (L)

1. Rindroulade mit Paprikasauce und Rösti (aus Beiried) (A,C,G)

Wein Empfehlung: Heideboden (Stiegelmar-Burgenland)

Oder

2. Zanderfilet gebacken dazu Gemüse garnitur (A,C,D,G,N)

Kuchen (A,G)

Wir wünschen Ihnen guten Appetit!

Küchenchef Hr. Lajos Jakus