

Willkommen bei Familie Weyerer
„Hotel Restaurant Frühlingsgarten“

Tagesmenü

Tagessuppe

Gegrilltes Kotlette vom Seeger Landschwein unter der Kräuterkruste
dazu Kartoffel-Schwammerlgröstel und ein bunter Salatteller

Schokoladen-Erdbeerparfait

Menü mit Suppe oder Dessert 24€

Menü komplett als 3 Gang 29 €

Tipp der Köche :

Zart gekochtes Kalbszünge

in Pfifferlingsrahmsoße mit Schnittlauch , Kartoffel-Spinatpüree
und ein Blattsalat

dazu 0.1 l Gelber Muskateller vom Bergkirchener aus der Wachau 25 €

Gebratenes Herz vom Seeger Kalb

mit Rotweinjus, dazu karamalisierte Äpfel,
Kartoffelpüree und gebratene Pfifferlinge 22 €

Braten vom heimischem Reh mit Preiselbeerbirne

in Rotwein-Rosmarinsoße,
dazu Spätzle und Apfelblaukraut 22,5 €

Hausgemachte saure Schweinsbackerlsulze,

mit Senfmayonaise und eingelegte Zwiebel,
Bratkartoffel 17.8 €

Gekochter Tafelspitz vom Seeger Jungrind

in feiner Meerrettichsoße, dazu Kräuterkartoffel und ein bunter Salatteller
20 €

Jeden Montag gegen 19.30 Uhr kommen die Alphörner zu uns und spielen a Ständle

„to go“ Boxen werden mit 1 € berechnet“

— Dienstag Ruhetag —

Fast alle Gerichte sind als Seniorenportion 1.50 € günstiger erhältlich.