

Menü-Wochenplan Tulbingerkogel Fam. Bläuel

20.-24. April 2021

Telefonische Anmeldung bis 17:00 Uhr am Vortag T. 02273/7391

Zahlung: vor Ort Bar oder mit Bankomatkarte

bei Lieferung genau im Kuvert oder per Überweisung an Erste Bank IBAN: AT16 2011 1222 1421 1600

Abholung der Tagesgerichte zwischen 11:00 und 13:00 Uhr sowie zwischen 17:00 und 19:00 Uhr

Gerne befüllen wir Ihr eigenes Geschirr – der Umwelt zuliebe!

Lieferungen innerhalb der Gemeindegebiete Tulbing, Mauerbach und Gablitz

MONTAG, 19.4.

Ruhetag

DIENSTAG, 20.4.

Hausgemachte Kartoffel-Bärlauch-Gnocchi
in Käsesauce, mit Cranberrys € 11,-

MITTWOCH, 21.4.

Rindsgulasch mit Kräuterspätzle
€ 15,-

DONNERSTAG, 22.4.

Maishendlbrust gebraten
mit Erbsengemüse und Rahmnudeln
€ 21,-

FREITAG, 23.4.

Saiblingsfilet gebraten
auf lauwarmem Artischocken-Radicchiosalat
mit altem Balsamico € 21,-

SAMSTAG, 24.4.

Steirischer Rindfleischsalat
mit Kernöl € 10,-

Rücken vom Wildhasen
in der Bärlauchpalatschinke
mit geschmortem Gemüse und eingelegten
Eierschwammerl € 26,-

hausgemachter Kaiserschmarren
mit Marillenröster € 9,-

SPEZIALITÄTEN DER WOCHE

Bärlauchcremesuppe

€ 5,-

Morchelrahmsuppe

€ 6,-

Cremige Bärlauchnockerl

mit Schafkäsewürfel

€ 10,-

Kitz gebacken

mit Erdäpfel-Vogerlsalat

€ 24,-

Buttermilchmousse

mit Rhabarberkompott

€ 8,-

VORMERKEN SPARGELZEIT

den Tullnerfelder Bio-Spargel
vom Spargelbauer Malafa
ab 27. April 2021

(leider durch das Wetter verschoben)

Angebotsliste Tulbingerkogel Fam. Bläuel

ab 20. April 2021

Telefonische Anmeldung bis 17:00 Uhr am Vortag T. 02273/7391

Zahlung: vor Ort Bar oder mit Bankomatkarte

bei Lieferung genau im Kuvert oder per Überweisung an Erste Bank IBAN: AT16 2011 1222 1421 1600

Abholung möglich zwischen 11:00 und 13:00 Uhr sowie zwischen 17:00 und 19:00 Uhr

Lieferungen innerhalb der Gemeindegebiete Tulbing, Mauerbach und Gablitz

Süßes

Hausgemachte Kriecherl-Marmelade	180g	€	4,00
Hausgemachte Zwetschken-Marmelade	270g	€	5,00
Tageskuchen	Stk.	€	3,00
Cheese Cake		€	3,00
Schokoladetarte		€	3,00
Topfenstrudel hausgemacht – tiefgekühlt (1/2 Stunde antauen lassen, anschließend bei 170°C ca. 40 min backen)	1000g	€	10,00

Produkte zum Aufwärmen / Fertigbraten daheim

Hausgemachte Bolognese für ca. 4 Personen	€	14,00
Bärlauchnockerl hausgemacht, vakuumiert für 2 Personen	€	15,00

Rohware – zum selbst verarbeiten zu Hause

Riesengarnelen geschält	5 Stk.	€	7,00
Rücken vom Milchziegenkitz - zugeputzt		€	20,00
Schlögel vom Milchziegenkitz - geklopft und gewürzt (nur noch panieren & herausbacken)		€	20,00

Aus der Vinothek - Weinempfehlung

2018	Sauvignon blanc, Bio, Lackner-Tinnacher, Gamlitz	0,7	€	26,00
2016	Château de Parenchère, Bordeaux Superieur AC	0,7	€	25,00

Weine aus unserer **Weinkarte** zum Mitnehmen und genießen daheim auf Anfrage
Weinkarte auf unserer Homepage unter <https://www.tulbingerkogel.at/downloads/>

Zusätzlich gibt es vor Ort eine Kiste mit „**Kellerfindlingen**“ zum Mitnehmen um € 10,- pro Flasche.

Geschenksboxen & Gutscheine
für jeden Anlass

BERGHOTEL****
tulbingerKOGEL

F. Bläuel GesmbH, Tulbingerkogel 1, 3001 Mauerbach, Tel: 02273/7391, e-mail: hotel@tulbingerkogel.at