

Menü-Wochenplan Tulbingerkogel Fam. Bläuel

3. bis 9. Mai 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. 3.5. & DIENSTAG 4.5.

Ruhetage

MITTWOCH, 5.5.

Lasagne al forno
mit knackigem Blattsalat € 12,-

DONNERSTAG, 6.5.

Hausgemachte Selchfleischknödel
mit Sauerkraut € 14,-

FREITAG 7.5. mittags & abends
SAMSTAG 8.5. mittags & abends
SONNTAG 9.5. mittags



MUTTERTAGSMENÜ



Stellen Sie sich Ihr **individuelles Menü**
aus dem Angebot
der nächsten Seite zusammen.

ÖFFNUNGSZEITEN

Dies ist die letzte Woche für die
Tagesgerichte. Ab dem 10.5. bereiten
wir uns auf die Öffnung am 19.5. vor.

Take Away Stand

7. – 9.5. & 13. – 16.5.2021
jeweils von 11:30 bis 17:00 Uhr

WEINEMPFEHLUNG

2006 Gelber Traminer Reserve,
Salomon Undhof, Krems-Stein
0,375 € 25,00

2019 Grüner Veltliner 48°17'23"N
16°19'23"O, Hans & Sissy Hall,
Weidling 0,7 € 18,00

2019 Jochinger Riesling Federspiel
Jamek, Wachau 0,7 € 27,00

2018 Sauvignon blanc, Bio,
Lackner-Tinnacher, Gamlitz
0,375 € 15,00 0,7 € 26,00

2017 Grüner Veltliner Smaragd
Loibner Loibenberg, FX Pichler,
Wachau 0,375 € 30,00

2016 Grüner Veltliner „Lamm“
Schloss Gobelsburg 0,7 € 68,00

2018 Rosé vom Stein, Prieler,
Burgenland 0,7 € 18,00

2009 Blaufränkisch, Julius Hafner,
Burgenland 0,7 € 18,00

2008 Pinot Noir „Grillenhügel“
Reinisch, Burgenland 0,7 € 75,00

2015 Tamaral roble, Penafiel,
Ribera del Duero, Spanien
0,7 € 21,00

2012 Chianti Classico Riserva,
Antinori, Italien 0,7 € 45,00



MUTTERTAGS-MENÜ 7. – 9. MAI 2021



VORSPEISEN

- Hausgemachter Gamba Salat, Curry, Ingwer € 14,-
Frühlingshafter Spargel Salat
Camelinaöl - Ölmühle Fandler, Erdbeeren, poschiertes Ei € 11,-
Tullnerfelder Spargel mit Paprika-Radieschenvinaigrette
San Daniele Rohschinken € 11,-
Carpaccio vom Rind
Rucola, Parmesan, eingelegte Eierschwammerl € 12,-
-

SUPPEN

- Spargelcremesuppe € 5,-
Bärlauchcremesuppe € 5,-
Eingemachte Kalbsbriessuppe € 6,-
Rindsuppe mit Grießnockerl € 5,-
-

HAUPTSPEISEN

- Gedünsteter Zwiebelrostbraten
glacierte Karotten, Schlosskartoffeln € 19,-
Ausseerland Saibling, im Ganzen gebraten,
Petersilienkartoffel, knackiger Blattsalat € 24,-
Hausgemachte Kartoffelgnocchi mit Pesto verde,
Rucola, Tomaten, Parmesan € 13,-
Tullnerfelder Solo Spargel vom Bio-Spargelhof Malafa / Hausleiten
dazu bieten wir:
Sauce Hollandaise € 18,-
Gehobelten Parmesan & Mani natives Olivenöl extra, Selection, bio € 20,-
Gekochten Beinschinken, Petersilienkartoffel & Sauce Hollandaise € 20,-
Tournedos vom Rinderfilet, Petersilienkartoffel & Sauce Hollandaise € 27,-
1 kg Solo Spargel roh und geschält €17,00
-

DESSERTS

- Schokoladenmousse, im kleinen Glas € 5,-
Erdbeermarzipanknödel € 10,-
Muttertagsschnitte € 10,-
weiße Schokolade, Rhabarber, Chili
Himbeer-Topfentorte für 4 Personen, 16cm € 24,-
Hausgemachter Topfenstrudel– tiefgekühlt 1000g € 10,00
(1/2 Stunde antauen lassen, anschließend bei 170°C ca. 40 min backen)

Kurzfristige Änderungen möglich!

BERGHOTEL****
tulbingerKOGEL