



WERKSKÜCHE · ZUR SÄGE

www.zursaege.at

29.05. – 04.06.2023

Wir wünschen einen guten Appetit!

Montag

Pfingstmontag

29.05.2023

Rindsuppe mit Lebernockel

Esterhazy-Rindschnitzel mit Kohlsprossen und Schupfnudeln

Schokoroulade

Dienstag

30.05.2023

Gulaschsuppe mit hausgemachtem Gebäck

Erdbeerknödel mit süßen Bröseln und Fruchtmus

Mittwoch

31.05.2023

Gemüsecremesuppe

Gebratene Hühnerkeule mit Rosmarinkartoffeln und Salat

Fantakuchen

Donnerstag

01.06.2023

Rindsuppe mit Backerbsen

Gekochter Tafelspitz mit Semmelkren und Röstkartoffeln

Apfeltiramisu

Freitag

02.06.2023

Weinschaumsuppe

Forellenfilet gebraten mit Knoblauchbutter, Petersilkartoffeln und Salat

Dessert

Samstag

03.06.2023

Rindsuppe mit Einlage

Szegediner Krautfleisch mit Salzkartoffeln und Salat

Buchteln

Sonntag

04.06.2023

Spargelcremesuppe

Piccata Milanese mit Spaghetti, Tomatensauce und Salat

Frischer Obstsalat

Unsere regionalen Lieferanten: Fleisch:

Fleischerei Kastner, Mauthen

Familie Zwischenberger, Rennweg am Katschberg

Gemüse:

Gemüsefarm, Würmlach

Biohof Pinzger, Stranig

Milchprodukte: Biohof Zankl, Stollwitz

Biohof Pinzger, Stranig

Bio-Bergbauernhof Weger

Familie Zobernig, Vorhegg

Brot:

Bäckerei Matitz, Kötschach

Bäckerei Wiegele, Nötsch

Eier:

Eierfarm Primas, Nölbling

Familie Zwischenberger, Nölbling


Slow Food®
Travel

ALPE ADRIA KÄRNTEN

Werksküche „Zur Säge“ · 9640 Kötschach-Mauthen · Kötschach 249

+43 (0)4715 8126 48 · essen@zursaege.at

www.zursaege.at