



WERKSKÜCHE · ZUR SÄGE

www.zursaege.at

11.09. – 17.09.2023

11:30 bis 13:00

Wir wünschen einen guten Appetit!

Montag
11.09.2023

Rindsuppe mit Käsenockerl
Chili con Carne mit Püree und Salat
Schupfnudel mit Mohn, Butter und Fruchtmus

Dienstag
12.09.2023

Cremesuppe vom Stangensellerie
Gefülltes Schweineschnitzel mit Petersilkartoffeln und Salat
Apfelcreme

Mittwoch
13.09.2023

Rindsuppe mit Fleischstrudel
Gedünsteter Zwiebelrostbraten mit Nudeln und grünen Bohnen
Orangenkuchen

Donnerstag
14.09.2023

Kürbiscremesuppe
Rindgulasch mit gebratener Polenta und Salat
Topfencreme mit Früchten

Freitag
15.09.2023

Rindsuppe mit Kräuterschöberl
Lachsragout auf Bandnudeln mit Salat
Kaffeekekuchen

Samstag
16.09.2023

Petersilcremesuppe
Chicken Wings mit Ofenkartoffel und Salat
Dessert

Sonntag
17.09.2023

Legierte Grießsuppe
Schweinemedallions in Pfefferrahmsauce mit Kartoffelgratin und Gemüse
Sandkuchen

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