

## KRUG ALTES ZECHHAUS

### MENÜEMPFEHLUNGEN

#### EDLES ZECHHAUS MENÜ

##### VORSPEISE

Parmaschinken und Antipasti mit Grana und Gebäck

*oder*

Schaffrischkäse auf bunten Blattsalaten mit Zwiebel und Kernöl

##### HAUPTSPEISE

Gekochter Tafelspitz mit Rösti und Gemüse oder Zander gebraten mit Petersilienerdäpfeln und bunten Blattsalaten

*oder*

Steirische Knusperente mit Serviettenknödel und Speckkrautsalat oder Rotkraut

##### DESSERT

Zwetschkenknödel im Glas

*oder*

Lauwarme Schoko-Nuss-Tarte mit Schlagobers und Schokosauce

**PREIS PRO PERSON: EURO 28,00**

#### KLASSISCHES ZECHHAUS MENÜ

##### VORSPEISE

Hausgemachtes Tafelspitzsülzchen garniert mit Zwiebel, Cherrytomaten und Käferbohnen

*oder*

kräftige Rindsuppe mit Frittaten und Julienne Gemüse

##### HAUPTSPEISE

Alt-Wiener Zwiebelrostbraten mit Braterdäpfeln und gemischtem Salat

*oder*

saftiges Ofenbratli mit Sauerkraut und Serviettenknödel

*oder*

Backhenderl mit Erdäpfel-Vogerlsalat

##### DESSERT

Hausgemachter Topfen

*oder*

Apfelstrudel

*oder*

Sachertorte mit Schlag

**PREIS PRO PERSON: EURO 26,00**

## KRUG ALTES ZECHHAUS

### FEINES ZECHHAUS MENÜ

#### VORSPEISE

Roastbeef mit Sauce Tartare und Gebäck

*oder*

Matjeshering mit rotem Zwiebel und Kräuterrahm

#### HAUPTSPEISE

Geschmorte Lammstelze mit Ratatouille und Rosmarinerdäpfeln

*oder*

Hausgemachte Grammel Knödel mit Sauerkraut

#### DESSERT

Gemischter Käseteller mit Feigensenf

*oder*

Schokomousse mit Schlagobers und Früchten

**PREIS PRO PERSON: EURO 26,00**

### GEDIEGENES ZECHHAUS MENÜ

#### VORSPEISE

Kräftige Rindsuppe mit Frittaten

*oder*

Variation vom Vulcanoschinken mit Schwarzbrot

#### HAUPTSPEISE

Knuspriges Grillhuhn mit Reis

*oder*

Cordon Bleu gefüllt mit Schinken und Käse mit Erdäpfel-Vogelersalat

*oder*

Schafkäse gebacken oder im Speckmantel gebraten auf Blattsalat

#### DESSERT

Vanilleeis mit Schlag und Schokosauce

*oder*

Hausgemachter Apfelstrudel

**PREIS PRO PERSON: EURO 26,00**

Gerne erfüllen wir auch Menüwünsche, die nicht in unserem Angebot enthalten sind.

Wir würden uns freuen, Sie und Ihre Gäste im Alten Zechhaus begrüßen zu dürfen, und freuen uns auf ein persönliches Gespräch.

Mit herzlichen Grüßen,

*Ihre Sabine Krug*