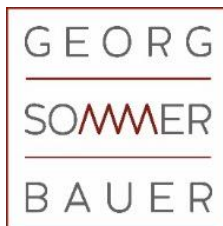


Sommerbauer
Tagesschmankerl
19. April – 12. Mai 2024



Freitag 19.4.
Gebackener Kabeljau & Büffel-Ricotta – Spinat Tortellini

Samstag 20.4.
Geselchte Rindszunge & Büffelsteak

Sonntag 21.4.
Altwiener Backfleisch & Rindsroulade

Dienstag 23.4.
Kalbsrahmbeuscherl & Szegediner Krautfleisch

Mittwoch 24.4.
Miesmuscheln im Weißweinsud & Majoranfleisch

Donnerstag 25.4.
Kalbsrahmgulyas & Spaghetti Carbonara

Freitag 26.4.
Gebackener Kabeljau & Cremige Schinkenfleckerl

Samstag 27.4.
Kalbsrahmherz & Ossobucco

Sonntag 28.4.
Lammbraten & Cordon bleu

Dienstag 30.5.
Kalbsrahmbeuscherl & Lammkotelettes

Mittwoch 1.5
Miesmuscheln "Buzara" & Cordon bleu

Donnerstag 2.5.
Geselchtes Schweinszüngerl & Pasta Puttanesca

Freitag 3.5.
Gebackener Kabeljau & Pilzravioli in Salbeibutter

Samstag 4.5.
Lammgrillteller & Steirisches Wurzelfleisch

Sonntag 5.5.
Cordon bleu & Kalbsbraten

Dienstag 7.5
Kalbsrahmbeuscherl & Lasagne

Mittwoch 8.5.
Miesmuscheln „Marinara“ & Lammkotelettes

Donnerstag 9.5.
Geschmortes Ochsenwangerl & Cordon bleu

Freitag 10.5.
Gebackener Kabeljau & Fleischknödel

Samstag 11.5.
Geschmortes Lammhaxl & gebackene Kalbsleber

Sonntag 12.5.
Zwiebelrostbraten & Cordon bleu

Natürlich gibt es auch täglich Spargel in zumindest zwei Varianten.
Außerdem kommen sommerliche Klassiker wie Vitello tonnato, Caprese
und so einiges an mediterraner Kost wieder auf die Saisonkarte.

Unsere tagesaktuelle Tages- und Saisonkarte,
sowie Informationen zu kurzfristigen Terminen (Grill, Paella, etc.)
findet Ihr auch auf unserer neuen Homepage
www.georg-sommerbauer.at und auf Facebook.

Warme Küche täglich von 11:30 bis 21:30, solange der Vorrat reicht.
Änderungen vorbehalten.

Unsere Tages- und Saisonkarte beinhaltet auch
immer ein veganes und vegetarisches Angebot!
Montag Ruhetag!