



Küchenbetrieb täglich von 11-21 Uhr im TC Blau-Weiss.

Wochensuppen:

Grillpaprika-Tomatensuppe, Frittaten- oder Leberknödelsuppe € 2,90

Montag, 19.10.2020

Asia-Putenpfanne „Bombey“ mit Mandelreis € 6,90

Wiener Schnitzel vom Schwein mit Erdäpfelsalat € 6,90

Salatvariation „Alm-Peter“ mit Röstitascherln und Waldviertler Schafskäse € 6,90

Wachauer Marillenknödel in Butterbrösel mit Kompott € 6,90

Dienstag, 20.10.2020

Schweinsbraten mit Knödel und Speckkraut € 6,90

Gebackener Käse mit Sauce Tartare und buntem Blattsalat € 6,90

Alt-Wiener Rindsgulasch mit Butterspätzle € 6,90

Duett von Nutella- und Marillenpalatschinken dazu Eispraline und Vanillesauce € 6,90

Mittwoch, 21.10.2020

Crepes a la Mexica mit pikanter Fleisch-Mais-Bohnen-Füllung, mit Käse gratiniert und Rahmsalsa € 6,90

Gebackene Maishendlbrust „Wiener Art“ auf Broccoli-Kräuterreis € 6,90

Knödel a la Trentino, gefüllt mit Mozzarella und Tomaten mit pikanten Bröseln und Ruccolasalat € 6,90

Topfenockerl mit Crumbels und Vanillebeeren im Glas € 6,90

Donnerstag, 22.10.2020

Ungarisches Paprikahendl mit Erdäpfelschupfnudeln € 6,90

Wiener Vital-Teller – Salatvariation mit Broccoli-Käselaiichen und Rahmdip € 6,90

Gebackener Leberkäse mit Petersilerdäpfeln und Sauce Tartare € 6,90

Gebackene Apfelradln in Zimtzucker mit Vanillesauce € 6,90



Freitag, 23.10.2020

Nordmeer-Dorschfilet gebacken „Wiener Art“ mit Majonaisesalat	€ 6,90
Gebratene Blunzn mit Sauerkraut und Heurigenerdäpfel	€ 6,90
Hartberger Nudelteller mit steirischen Spinat-Tagliatelle in Almkäsesauce mit Gerösteten Kürbiskernen	€ 6,90
Weinviertel Zwetschkenknödel mit Zimtzwetschken	€ 6,90

Samstag, 24.10.2020

Gekochtes Rindfleisch mit Röstinchen, Schnittlauchsauce und Apfelkren	€ 7,90
Backendl mit Erdäpfelsalat	€ 7,90
Gebackenes Gemüse trio von Champignons, Zucchini und Melanzani auf Salatteller dazu Tzatziki-Dip	€ 7,90
Eispalatschinken „Prinzessin Alexandra“ mit Beerenvariation, Eis, Schlagobers und Dessertsauce	€ 6,90

Sonntag, 25.10.2020

Rinderbraten „Thermenregion“ mit feiner Pinot Noir-Rahmsauce mit gebratenen Serviettenknödel und Preiselbeerfrüchten	€ 13,90
Mariazeller Lachsforellenfilet mit Kräutererdäpfeln	€ 14,90
Holzhaacker-Cordon bleu gefüllt mit Käse, Speck, Zwiebel, Schinken und Pilzen, dazu Erdäpfel-Gurkensalat	€ 13,90
Powidltascherl mit warmen Zwetschkenkompott	€ 6,90

Wein der Woche:

1/8 l Staubiger Grüner Veltliner	€ 2,50
Weingut Gutmayer, Unterdürnbach	
1/8 l Maissauer Zweigelt Rosé	
Qualitätswein	€ 3,50

Täglich geöffnet, Tischreservierung erbeten unter 0676/56 12 427.

„Auf Bald!“ Ihr Triple A Catering Team

Wir wünschen einen Guten Appetit!