

MENÜPLAN

Oscar

Mittagstisch von 11:30 bis 14:00 Uhr

Wir freuen uns auf Ihre Reservierung unter 0463/502300

RESTAURANT CAFÉ

Montag, 28. September 2026

Leichte Knoblauchcremesuppe mit Schwarzbrot oder OSCAR-Salat (M O) A G H L O

Gebratene Brust vom Landhendl
mit brauner Champignonrahmsauce,
glacierten Kohlsprossen & Kräuterreis

Mit mediterranem Kräuter-Couscous
gefüllter Paprika auf Schmelztomaten
und rahmigem Gurkensalat

€ 15,50

C G L O

€ 14,50

A C G L O

Dienstag, 29. September 2026

Kräftige Waldpilzessenz mit Kräuterfrittaten oder OSCAR-Salat (M O) A C G L O

Gebratenes Filet von der Goldbrasse
auf Kürbismousseline, Kernölpesto,
Brokkoligemüse und Grünem Veltliner

Eingemachte Belugalinsen
mit Wurzelgemüsejulienne, Kresse,
Tiroler Semmelknödel und Rauchöl

€ 15,50

D G L O

€ 14,50

A C G L O

Mittwoch, 30. September 2026

Cremesuppe vom Wildgeflügel mit Bröselknödel oder OSCAR-Salat (M O) A C G L O

Pikante „Spareribs OSCAR“
mit gegrilltem Antipastigemüse,
Kartoffel Wedges und Barbecuesauce

Gerührtes „Rote Rüben“-Risotto
mit Ziegenfrischkäse, Frisée-Salat
und geschäumten Tafelkren

€ 15,50

A C G L O

€ 14,50

M G L O

Donnerstag, 01. Oktober 2026

Kräftige Rindsuppe mit Grießnockerl oder OSCAR-Salat (M O) A C G L O

Klassische Lasagne „Al Forno“
auf geschmolzenen Rispentomaten,
Basilikum, Rucola und frischem Grana

Gerührte Polenta mit Herbstgemüse,
Hokkaidokürbis, griechischem Feta
und mariniertem Zupfsalat

€ 15,50

G L M O

€ 14,50

G L M O

Freitag, 02. Oktober 2026

Fischsuppe „OSCAR“ mit marinierten Shrimps oder OSCAR-Salat (M O) B D G L O

Gebratenes Filet vom Fjordlachs
auf pikanten Paprika-Krautfleckerl,
Bröseltopfen und Zitruschaum

Gebackene Röschen vom Karfiol
mit Petersilienkartoffeln, Limette
und hausgemachte Sauce Tatar

€ 15,50

A C D G L O

€ 14,50

A C G L M O

OSCAR`s Wochengericht

„Knödel mit Ei“ Serviettenknödel/Landei/Schinkenspeck/Schnittlauch/Röstzwiebel
A C G L O € 9,90