MENÜPLAN

Oscar
RESTAURANT CAFÉ

Mittagstisch von 11:30 bis 14:00 Uhr
Wir freuen uns auf Ihre Reservierung unter 0463/502 300

Montag, 05. Oktober 2026

Altwiener Kartoffelcremesuppe mit Majoran oder OSCAR-Salat (MO) GLO

Rosa gebratenes Schweinefilet auf sautierten Speckbohnen, Majoran und gebackenen Kartoffel-Wedges	In Dolce Latte geschwenkte Gnocchi mit karamellisierter Williamsbirne, Nüssen und frischer Gartenkresse
€ 15,50 GLO	€ 14,50 ACGLOH

Dienstag, 06. 0ktober 2026

Asiatische Hühneressenz mit Glasnudeln oder OSCAR-Salat (MO) ACFGLNO

Gebratenes Filet vom Zanderfilet auf eingemachtem Dijon-Kohlrabi, Kartoffeln und Zwiebelmarmelade	Gerührtes Risotto vom roten Paprika mit Ziegenfrischkäse, Parmesan und mariniertem Kernöl-Rucola
€ 15,50 DGLMO	€ 14,50 GLMO

Mittwoch, 07. Oktober 2026

Roten Linsencremesuppe mit Crème Fraîche oder OSCAR-Salat (MO) GLO

„Piccata Milanese" vom Landhendl auf geschmolzener Tomaten-Pasta, Basilikum und frischem Grana	Gebackener Kartoffel-Lauchstrudel auf cremigen Waldpilzen und eingelegten Eierschwammerln
€ 15,50 ACGLO	€ 14,50 ACGLO

Donnerstag, 08. Oktober 2026

Kräftige Rindsuppe mit gebackenen Leberpofesen oder OSCAR-Salat (MO) ACGLO

Geschmorter Braten vom Almochsen auf Preiselbeer-Apfelrotkraut, Kartoffelkroketten und Portweinjus	In Olivenöl geschwenkte Pasta mit getrockneten Tomaten, Oliven, Lauch, Scamorza und Zucchini-Obers
€ 15,50 ACGLO	€ 14,50 ACGLO

Freitag, 09. Oktober 2026

Cremesuppe vom Sauerrahm mit Schwarzbrot oder OSCAR-Salat (MO) AGHLO

Gebratenes Filet vom Wolfsbarsch auf cremigen Safran-Belugalinsen, Broccoligemüse und Muskatellercreme	Cordon Bleu vom Knollensellerie mit Mozzarella, Rispentomaten, Basilikum und Petersilienkartoffeln
€ 15,50 DGLO	€ 14,50 ACGLO

OSCAR's Wochengericht

„Ziegenkäsesalat" Gebratener Ziegenkäse/Nüsse/Rohkost/Blattsalat/Gewürzananas
G H O M € 9,90