

MENÜPLAN

Oscar

Mittagstisch von 11:30 bis 14:00 Uhr

Wir freuen uns auf Ihre Reservierung unter 0463/502 300

RESTAURANT CAFÉ

Montag, 21. Oktober 2024

Rote Paprikacremesuppe mit Limettenöl oder OSCAR-Salat (M O) G L O

Tranche von der gefüllte Kalbsbrust
auf getrüffeltem Kartoffelpüree,
Broccoligemüse und Madeiraglace

Vegetarische Paella
mit sautiertem Herbstgemüse,
frischem Safran und Himbeer-Friseé

€ 14,00

A C G L O

€ 13,00

G L M O

Dienstag, 22 Oktober 2024

Asiatische Hühneressenz mit Glasnudeln oder OSCAR-Salat (M O) A F G L O

Gebratenes Filet von der Lachsforelle
auf mediterranem Gemüsegröstl,
Gartenkresse und Weißweinschaum

Mit Spinat und griechischem Feta
gefüllter Crêpe, pikanter Rucolasalat
und geschmorte Kirschtomaten

€ 14,00

D G L O

€ 13,00

A C G L M O

Mittwoch, 23. Oktober 2024

Petersilienwurzel-Cremesuppe mit Croutons oder OSCAR-Salat (M O) A G L O

Gebratene Brust vom Landhendl
auf gerührter Tomatenpolenta,
Basilikum, Oliven und Rosmarinjus

In Olivenöl geschwenkte Pasta
mit Hokkaidokürbis, Kernöl-Pesto,
Grana und steirischem Vogerlsalat

€ 14,00

G L O

€ 13,00

A C G L M O

Donnerstag, 24. Oktober 2024

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

Pikante Spareribs „OSCAR“
auf eingemachtem Antipasti-Gemüse,
Kartoffel-Wedges und Barbecuesauce

Gebratene asiatische Eiernudeln
mit sautiertem Wok-Gemüse,
Soja, Sesam, Chili und Erdnüssen

€ 14,00

G L M O

€ 13,00

A E F L N O

Freitag, 25. November 2024

Cremesuppe vom Blattspinat mit Eierstich oder OSCAR-Salat (M O) C G L O

Gebratenes Filet vom Seehecht
auf gerührtem Muskatkürbisrisotto,
Zucchini-Gemüse und Pernodcreme

Gebackene Röschen vom Karfiol
mit Petersilienkartoffeln, Limette
und hausgemachter Sauce Tartar

€ 14,00

D G L O

€ 13,00

A C G L M O

Das OSCAR Wochengericht

Gerührtes Eisweinrisotto mit Basilikum, Ziegenfrischkäse, Tomaten und Oliven

G L M O

€ 9,90