



Wochenplan KW 16 - 2024

MITTAGSMENÜ

DIENSTAG, 16. April

Spargelcremesuppe mit Buttercroutons

gratinierte „Osterschinken Fleckerl“ 😊 mit gemischtem Salat € 13,9

MITTWOCH, 17. April

Rindsuppe mit Wurzelgemüse und Einlage

Geröstete Leber „Himmel & Erde“ mit glacierten Äpfeln, Erdäpfelpüree
und gemischtem Salat € 13,9

DONNERSTAG, 18. April

Bärlauchcremesuppe mit Croutons

Spargelrisotto mit Asmontekäse, Gartenkräutern und gemischtem Salat € 13,9

FREITAG, 19. April

Orientalische Gemüsesuppe mit Kichererbsen

Curry von heimische Fischfilets mit getrockneten Tomaten,
Basmatireis und gemischtem Salat € 17,5

SAMSTAG, 20. April

Rindsuppe mit Wurzelgemüse und 2erlei Einlage

Steirisches Backhenderl mit Petersilienerdäpferl, Preiselbeeren
und gemischtem Salat € 19,5

Kleine Änderungen können kurzfristig vorkommen!

Reservierung unter
03854 2022 & restaurant@hotel-krainer.com
oder WhatsApp 0676 84 78 29 11



★
★
★
★
KRAINER
hotel restaurant café

ÖFFNUNGSZEITEN

CAFÉ & WINTERGARTEN

Dienstag - Samstag 730 - 2300 Uhr

Sonntag 830 - 1100 Uhr

Hauseigene Konditorei, hausgemachtes Eis in den Sommermonaten. Frühstück gibt's bei uns den ganzen Tag! Eine Jausenkarte, sowie eine kleine Auswahl an warmen Gerichten gibt es auch am Nachmittag.

WIRTSCHAUSKÜCHE im WINTERGARTEN

Dienstag - Samstag

1130 - 1400 & 1800 - 2100 Uhr

Sonntag und Montag bleibt unsere Wirtshausküche kalt.
Moderne Wirtshausküche - österreichische Wirtshausklassiker, ...

GENIESSERRESTAURANT

(Küchenbestellzeiten)

Donnerstag (außer feiaKUCHL Abende)

Freitag & Samstag 1830 - 2030 Uhr

Mit 4 Gault Millau Hauben ausgezeichnete regionale Kreativküche - nur mit Reservierung!

feiaKUCHL

donnerstags (alle Termine auf unserer Homepage)

Beginn 1830 Uhr mit Aperitif unterm Apfelbaum. Danach je nach Wetter im Freien oder in der feiaKUCHL gemeinsam essen, trinken & plaudern in ungezwungener Atmosphäre!