

LANDGASTHOF
Deutsche Küche

SEIT 1899

Aktuelles

Unsere Blitzgerichte

vom 18. Februar 2019 bis 23. Februar 2019



Montag: Zwei Spinatknödel

auf Schwammerlragout und Bergkäse

Dienstag: „Duo de Pasta“

Zweierlei Nudeln mit Tomaten, Rucola und Speck

Mittwoch: Gefüllte Tomatenpaprika

mit Rahmkartoffelpüree

Donnerstag: Zürcher Truthahngeschnetzeltes

mit Kartoffelrösti

Freitag: Gebackener Seelachs

mit Sc. Hollandaise, Blattspinat und Kartoffeln

Samstag: 2 Spiegeleier mit Rahmspinat

dazu Röstkartoffeln

immer mittags bis 'aus is' p.P. € 7,50

Auf Wunsch: Kleine Pfannkuchensuppe

oder kleiner Salat für EUR 1,50



Unser Februar - Menü

Kleine Breznsuppe mit Bergkäse überbacken

Münchner Tellerfleisch

mit Bouillonkartoffeln und frischem Meerrettich

Apfelkücherl mit Vanilleeis

€ 15,00



Unsere Österreich - Steirischen Wochen

Kaspreßknödel-Supp'n mit Gemüsestreifen - Tiroler Speckknödelsupp'n

Zweierlei vom bayerischen Weideochsen - Pfeffersteak und
Ochsen - Backerl - Tiroler Wildgulasch von Reh und Hirsch
Steirischer Wildsauschnitzel in der Kürbiskernpanade

Steirisches Knödel-Kuddel-Muddel

Blunzen-Gröstl G'röstete Blut- und Leberwurst

Unsere hausgemachten Eichen-Schlutzkrappen mit Vogelsalat -

und zur Nachspeis gibt's

Salzburger Nockerl auf Vanillepreiselbeeren -

Bratapfelflikör mit Rahmvanilleeis

Mohr im Hemd mit Schlagobers



Für die kleinen Gäste

- Extra-Kinderkarte
- **Spielzimmer** mit Kletterberg, Fussballkicker, Puppenecke, Bällebad und interaktiven Spielen
- **Spielplatz** im Biergarten mit großer Hüpfburg, Spielhaus, Sandkasten, Rutsche und Nestschaukel



Unsere Sylter Wochen ab 18. Februar

Scampispiess auf knackigen Marktsalaten

mit Kräuterdip, Knoblauchbrot und frischen Früchten

Krabbencocktail

mit Avocadofächer und Romanaherz, dazu gebuttertes Baguette

„Scampí Aoili“ -

Scampí in Knoblauch-Chili-Olivenöl dazu Baguette

Schottischer Räucherlachs mit großer Ofenkartoffel,

dazu Schnittlauch-Dill-Schmand und Salatbouquet

Skrei von den Lofoten knusprig auf der Haut gebraten mit Dijonsenfsoße,

wasabi-Kartoffelpüree und grünen Rosmarinbohnen

Scampí-Pfandl - Riesengarnelen in Knoblauchbutter

auf Champignon-Blattspinat und Wildreistimbale

Ganze Scholle „Finkenwerder Art“ mit Speck und Zwiebeln,

dazu lauwarmer Kartoffel-Endiviensalat mit gehacktem Ei

Knusprig gebratenes Zanderfilet mit Speck und Blutwurst

auf Fenchelgemüse und Majorankartoffeln

Erdbeerragout mit geschlagener Vanillesahne und Knusperblätter

Sylter Rote Grütze mit Vanillesoße und Cantuccini

unser besonderes Menü

Lauwarmer Rucola-Trevisianosalat mit Parmesanspänen

Pinienkernen, Speck und gebratenen roten Zwiebeln

Duo von Skrei und Jakobsmuscheln mit Dijonsenfsoße

mit wildem Brokkoli und wasabi-Kartoffelpüree

Topfennockerl mit frischen Beeren, Honig und Nüssen

€ 29,80

Wir suchen ab sofort für drei Tage wöchentlich, 5 Stunden täglich (Früh- oder Spätdienst, samstags) eine Rezeptionistin / Empfangsmitarbeiterin. Idealerweise haben Sie eine Ausbildung im Hotelfach, PC - Kenntnisse (Word) sind erforderlich. Wenn Sie Verantwortungsbewusstsein und Einsatzbereitschaft mitbringen, freuen wir uns auf Ihre Bewerbung.