Menüplan

7. April bis 11. April 2026
Von 11.30 Uhr – 13.45 Uhr

Kepler Stuben
BRUMMEIER
Seminarhotel · Restaurant · Catering

Unser TIPP: Beim Mittagsmenü & Tagesgericht gibt es täglich eine Suppe, bunte Salate, hausgemachtes Brot und die Desserts vom Buffet zum Selbernehmen.

Änderungen vorbehalten! Solange der Vorrat reicht!

Dienstag, 7. 4. 2026
Rindsuppe mit Speck.-Grießknödel
Hausgemachte Gnocchi mit Gemüsesugo 14,90
Fleckerlspeis 14,90
Tagesgericht: Bandnudeln mit Garnelen, Knoblauch, Paradeiser und Oliven 19,90
Hausgemachter Kuchen

Mittwoch, 8. 4. 2026
Bärlauchcremesuppe
Erdäpfel-Spinatstrudel mit Knoblauchdipp 14,90
Putenbraten mit Natursaftl und Gemüsereis 14,90
Tagesgericht: Forelle im Ganzen mit Kräutern gebraten, Petersilienerdäpfeln 19,90
Topfen-Vanillecreme

Donnerstag, 9. 4. 2026
Rindsuppe mit Kräuterfrittaten
Eiernockerl 14,90
Spaghetti Bolognese mit Parmesan 14,90
Tagesgericht: Cordon bleu vom Schwein mit Reis und Erdäpfeln 19,90
Gebackene Topfenmäuse

Freitag, 10. 4. 2026
Eferdinger Gemüsecremesuppe
Hausgemachte Topfenknödeln mit Butterbröseln und Fruchtsauce 14,90
Penne mit Thunfisch, Oliven und Paradeiser 14,90
Tagesgericht: ½ ausgelöstes Backhenderl mit Petersilienerdäpfeln 19,90
Hausgemachter Topfenknödel mit Butterbröseln und Fruchtsauce, Preiselbeercreme

Samstag, 11. 4. 2026
Mittagsbuffet um 14,90
Bunte Salate, hausgemachtes Brot, Suppen, verschiedene Hauptgerichte und Desserts nach Wahl