Menüplan

3. November bis 7. November 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, 3.11.2026
Paprizierte Krautsuppe
Tortellini mit Erbsen, Pilzen und Parmesan 14,90
Pfefferrahmgeschnetzeltes mit Kräuterreis 14,90
Tagesgericht: Bandnudeln mit Garnelen, Knoblauch, Oliven und Paradeiser 19,90
Hausgemachter Kuchen

Mittwoch, 4. 11. 2026
Rindsuppe mit Karottenschöberl
Eferdinger Gemüselaibchen mit Kräuterdipp 14,90
Fleckerlspeis 14,90
Tagesgericht: Forelle im Ganzen mit Kräutern gebraten, Petersilienerdäpfeln 19,90
Eierlikörcreme

Donnerstag, 5. 11. 2026
Selleriecremesuppe
Käsespätzle mit Röstzwiebeln 14,90
Hausgemachte Lasagne mit Paradeisersauce 14,90
Tagesgericht: Geschnetzelte Rehleber mit Balsamico-Zwiebelsaftl, Reis und Erdäpfeln 19,90
Hollerröster mit Vanilleeis

Freitag, 6. 11. 2026
Französische Zwiebelsuppe
Überbackene Nusspalatschinken mit Vanillesauce 14,90
Penne mit Thunfisch, Oliven und Paradeiser 14,90
Tagesgericht: ½ ausgelöstes Backhenderl mit Petersilienerdäpfeln 19,90
Überbackene Nusspalatschinken mit Vanillesauce oder Zwetschkencreme

Samstag, 7. 11. 2026
***Mittagsbuffet** von 11.30 bis 14.00 Uhr um € 14,90*
Bunte Salate, hausgemachtes Brot, Suppe, verschiedene Hauptgerichte nach Wahl und feine Desserts