Menüplan

24. November bis 28. 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, 24. 11.2026
Grüne Petersiliencremesuppe
Spaghetti mit Eferdinger Gemüsesugo und Parmesan 14,90
Hascheeknödel auf Sauerkraut 14,90
Tagesgericht: Gebratene Ganslleber auf Erdäpfel-Selleriepüree und Natursauce 19,90
Hausgemachtes Apfelmus mit Vanilleeis

Mittwoch, 25. 11. 2026
Rindsuppe mit Speck-Grießknödel
Hausgemachte Erdäpfelgnocchi mit Spinat und Gorgonzola 14,90
Saftiger Putenbraten mit Eferdinger Gemüsereis 14,90
Tagesgericht: Forelle im Ganzen mit Kräutern gebraten, Petersilienerdäpfeln 19,90
Pfirsichcreme

Donnerstag, 26. 11. 2026
Knoblauchcremesuppe
Eiernockerl 14,90
Hausgemachte Lasagne mit Paradeisersauce 14,90
Tagesgericht: Henderlbrüstl auf Erdäpfel-Broccolignocchi, Rosmarinsauce 19,90
Marmeladepalatschinke

Freitag, 27. 11. 2026
Rindssuppe mit Karottenschöberl
Hausgemachter Apfelstrudel mit Vanillesauce 14,90
Gebackener Dorsch mit Petersilienerdäpfeln und Sauce Tartar 14,90
Tagesgericht: ½ ausgelöstes Backhenderl mit Petersilienerdäpfeln 19,90
Hausgemachter Apfelstrudel mit Vanillesauce oder Schokoladepudding

Samstag, 28. 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