

Menüvorschläge 2010 (nur für Gruppen)

Menü 1 - € 14,50

Pikanter Fleischsalat
Würziger Zwiebelrostbraten mit frischen Röstzwiebeln
und knusprig gebackenen Kartoffelscheiben
Dessert

Menü 2 - € 14,20

Garniertes Ei
Kräuterrahmrindsbraten mit Brokkoligemüse und
Butternockerl
Dessert

Menü 3 - € 14,60

Klare Rindssuppe mit Brandteigkrapferl
Gegrilltes Schweinskotelett mit Knoblauchrahm,
Röstinchen und Sommergemüse
Dessert

Menü 4 - € 14,60

Fritattensuppe
Cordon Bleu mit Petersilkartoffeln und Preiselbeerbirne
Dessert

Menü 5 - € 14,80

Gervaisröllchen fein garniert
Gegrillte Hühnerbrust mit Kräuterbutter und Natursaftl,
dazu Kroketten und buntes Frühlingsgemüse
Dessert

Menü 6 - € 16,70

Salatteller mit Schinken- und Käsestreifen
Gebratener Zander mit Schnittlauchsauce und Mandelreis
Dessert

Menü 7 - Unser vegetarisches Menü - € 13,40

Mozarella mit Tomatenscheiben, Basilikum und Olivenöl
Gemüsestrudel mit feiner Schnittlauchsauce und Petersilkartoffeln
Dessert

Das Dessert können Sie sich auswählen.
Topfentorte, Sachertorte oder Schwarzwälderkirchtorte

Ab 20 Personen gewähren wir Ihnen einen Freiplatz!

Stiftsrestaurant Melk
Abt Berthold Dietmayr Str. 1
A-3390 Melk
Tel: +43(0)2752-555-52555
Fax: +43(0)2752-555-54444
e-mail: stiftsrestaurant@stiftmelk.at