



Propstei St. Gerold

leben lieben lernen

Buffetvariationen

vom 5. September - 28. November 2018

jeweils mittwochs ab 18:30 Uhr

Buffetvariationen



Propstei St. Gerold

leben lieben lernen

5. September - 28. November 2018
jeweils mittwochs ab 18:30 Uhr

Buffetangebote gelten ab 16 Personen



Lassen Sie sich von uns verwöhnen!

Wir haben unsere Mitarbeiter entsprechend den geltenden EU-Richtlinien hinsichtlich allergenen Inhaltsstoffen geschult. Unser Service- und Küchenteam ist bei Fragen hierzu gerne für Sie da. Allergeninformation gemäß Codex-Empfehlung:

- A** glutenhaltiges Getreide
- B** Krebstiere
- C** Ei
- D** Fisch
- E** Erdnuss
- F** Soja
- G** Milch oder Laktose
- H** Schalenfrüchte
- L** Sellerie
- M** Senf
- N** Sesam
- O** Sulfite
- P** Lupinen
- R** Weichtiere

ORT

Propstei St. Gerold

INFORMATION

UND RESERVIERUNG

Kloster Einsiedeln

Propstei St. Gerold

6722 St. Gerold

T 0043 5550 21 21

propstei@propstei-stgerold.at

www.propstei-stgerold.at

Die Pforte ist täglich von
8 – 18:30 Uhr geöffnet.

Pellkartoffeln

Mittwoch 5. September

Mittwoch 3. Oktober

Mittwoch 7. November



Propstei St. Gerold

leben lieben lernen

Pellkartoffeln mit feinsten Beilagen

verschiedene Hart- und Weichkäse

Schinken & Speckplatte mit Essiggurken garniert

Sauerrahm mit Kräutern und Butter

feinstes Chutney

Kren und Senf

Zur Auswahl:

Mit Matjesfilet in Öl

19,40 Euro pro Person

Mit Räucherlachs und/oder geräucherten Forellenfilets

27,60 Euro pro Person



Bella Italia

Mittwoch 12. September

Mittwoch 10. Oktober

Mittwoch 14. November



Propstei St. Gerold

leben lieben lernen

Vietello tonnato

Caprese

Antipasti di peperoni

Prosciutto mit Melone, Insalata di mare

Minestrone

Picatta milanese von der Truthahnbrust mit Tomatensauce

Lasagne al Forno

Spaghetti aglio olio

„Pollo alla Peperonata“ mit Rosmarinkartoffeln

Penne alla carbonara

Kartoffelgnocchi in Salbeibutter

mit Tomaten und Pilzen

Tiramisu und Nougat-Panna cotta

mit frischen Früchten

41,20 Euro pro Person

Berghütte

Mittwoch 19. September

Mittwoch 17. Oktober

Mittwoch 21. November



Propstei St. Gerold

leben lieben lernen

Salatbuffet mit frischen Salaten

wie z.B. Weißkrautsalat, Mais, frische Blattsalate, Tomate, Gurke

und verschiedene Dressings

knuspriges Bauernbrot mit Sennbutter und Verhackertes

Deftige Gerstelsuppe mit Selchfleisch

und Gemüse

Krustenbraten mit kräftiger Kümmel-Knoblauchjus

Spätzle und Apfelrotkraut

Geschmorter Kalbsbraten in Rahmsauce

Serviettenknödel und Marktgemüse

Für unsere fleischlosen Genießer

Vorarlberger Käsespätzle mit Röstzwiebeln

Ofenfrischer Apfelstrudel mit Vanillesauce

Kaiserschmarrn mit Apfelmusrt

37,10 Euro pro Person



Fleischfondue

Mittwoch 26. September

Mittwoch 24. Oktober

Mittwoch 28. November



Propstei St. Gerold

leben lieben lernen

Kalb-, Schwein- und Putenfleisch

(200 g Fleisch pro Person)

Rindfleisch

(200 g Fleisch pro Person)

mit hausgemachten

Curry-, Sauerrahm-, Cocktail- und Grillsaucen

mit Essiggemüse wie

Gurken, Zwiebeln und Paprika

mit Reis und Pommes frites

Die Bouillon wird am Schluss mit Sherry serviert

28,80 Euro pro Person

32,90 Euro pro Person

