



**Die Fleischkultur & Imbiss  
Kochschule mit Franz Peier**

[kollar.goebl@aon.at](mailto:kollar.goebl@aon.at) [www.kollar-goebl.at](http://www.kollar-goebl.at)  
066415 50 519

**Menüplan vom 07. bis 10. Jänner 2019**

**Täglich frisches Menü auch zum Mitnehmen!**

<b>Tagesgericht 6,90</b>	<b>Zum Mitnehmen 6,-</b>
<b>Tagesgericht mit Suppe 8,90</b>	<b>mit Suppe 8,-</b>
<b>Dienstag</b>	
Karotten-Orangen-Suppe Schweinsrahmgulasch mit hausgemachten Spätzle	
<b>Mittwoch</b>	
Gebundene Gemüsesuppe Steirischer Backhendlsalat	
<b>Donnerstag</b>	
Grießnockerlsuppe Linseneintopf	
<b>Freitag</b>	
Zwiebelsuppe Schweizer Laibchen mit Erbsenpüree	
<b>Kaffee von der Hausrösterei Hütter Ludersdorf und dazu hausgemachten Apfel- oder Topfenstrudel</b> ****	
<b>Zur Jause empfehlen wir das ausgezeichnete Gulasch, mit handgerührtem Zwiebel Frankfurter mit Gulaschsaft, Flecksuppe, Gulaschsuppe oder Beuschel mit Semmelknödel</b> ***	
<b>dazu ein Flamberger Hausbier von der Hausbrauerei Löscher aus Flamberg - St. Nikolai im Sausal Wir freuen uns auf Ihren Besuch!</b>	