



**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)  
0 6 6 4 1 5 5 0 5 1 9

**Menüplan vom 11. – 13. September 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>	
Gemüsesuppe Frikassee vom Huhn mit Reis	
<b>Mittwoch</b>	
Hühnersuppe mit Nudeln Leberkäse Cordon Bleu mit Püree	
<b>Donnerstag</b>	
Zwiebelsuppe Überbackene Schinken-Spinat Palatschinke mit Salat	
<b>Freitag</b>	
Eintropfsuppe Rindschnitzel mit Schwammerlsauce und Spätzle	
<b>Kaffee von der Hausrösterei Hütter Ludersdorf</b> ****	
<b>Zur Jause empfehlen:</b> <b>Saures Rindfleisch</b> <b>Saurer Extrawurst fein garniert</b> <b>Saurer Teller</b>	
<b>Dazu ein Flamberger Hausbier von der Hausbrauerei Löscher</b> <b>aus Flamberg- St. Nikolai im Sausal</b> <b>Wir freuen uns auf Ihren Besuch.</b>	