

Menüplan Gästehaus Güssing und Gästehaus Stegersbach

18.05.2026 bis 22.05.2026

Kalenderwoche 21

Öffnungszeiten Mittagstisch: 11:30 bis 13:00 Uhr

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Tagessuppe	Klare Gemüsesuppe mit Profiteroles L A,C,G	Klare Hühnersuppe mit Grießnockerl L A,C,G	Klare Rindssuppe mit Fadennudel und Gemüse L A,C,G,L	Rahmsuppe mit Einlage und Majoran L G	Cremesuppe von der Tomate L G
Hauptspeise Traditionell	Cevapcici mit Paprikareis und Aiyvar Salat A,M G L,M	Pasta mit Sauce Carbonara Blattsalat A,C,G G L,M	Rindsgulasch mit Spätzle L,M A,C,G	Msc Seelachsfilet im Backteig mit Petersilienkartoffel Gurkensalat A,C,D G L,M	Hühner Ragout mit Gemüse und Nudel Salat G,L A,C,G L,M
Hauptspeise Vegetarisch	Gebackene Gemüse Palatschinken Salat und Kräuterdip A,C,G G,L,M	Nudelpfanne mit frischem Gemüse Salat A,C,G L L,M	Käsespätzle mit Salat A,C,G L,M	Kartoffelstrudel mit Dip und Salat A,C,G G,L,M	Gemüse Auflauf mit Kräuterdip Zucchini Salat A,C,G G L,M
Abendessen	Ravioli Carne mit Pestosauce Parmesan und Salat A,C,G G L,M	Pizza Baguette mit verschiedenen Toppings A,C,G G	Kaltes Heurigen Buffet A,C,G,L elchtes, Kalter Braten, Karrees Käse, Gemüse, Pickles Aufstriche, Liptauer, Kräuter, E	Burger Variation mit Tomate, Gurke, Käse Wedges und Saucen A,C,G,L G A,G	

Die Küche des Gästehaus Güssing ist mit einer Bio-Quote von mindestens 70% zertifiziert



Wir wünschen Ihnen guten Appetit!
Änderungen Vorbehalten

Allergeninformation gemäß Codex-Empfehlung:

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