

# MUTTERTAGS LUNCH

10. Mai 2026

von 11.30 bis 14.00 Uhr

## ZU BEGINN

knusprige Gemüsebällchen mit Joghurt-Minz-Dip *vegetarisch*  
zartes Roastbeef mit Kräuterbutter und feiner Zwiebelmarmelade  
geräucherter Lachs auf einem Bett aus frischem Rucola  
mildes Heringsfilet auf Zucchini mit Dill-Sauce  
rosa gebratene Entenbrust auf Apfel-Mandarinen-Salat  
Rotes-Rüben-Tatar mit pikantem Bohnen-Kren-Dip *vegetarisch*

## AUS DER SUPPENKÜCHE

feine Maiscremesuppe  
kräftige Zwiebelsuppe mit goldbraunen Käsecroutons  
klare Rindsuppe wahlweise mit Leberknödel oder Suppennudeln

## WARME SPEZIALITÄTEN

rosa gebratenes Schweinefilet mit aromatischer Thymian-Rosmarin-Kruste  
buntes Gartengemüse gebacken im feinen Tempura-Teig *vegetarisch*  
zarte Hühnerbrust in duftender Rosmarin-Sauce  
gebratenes Beiried am Stück (Live Cooking) begleitet von pikanter Pfeffer-Rahm-Sauce  
gegrillter Fisch in leichter Weißwein-Sauce  
Kichererbsenlaibchen mit saisonalem Gemüse *vegetarisch*  
Schnitzel vom Schwein  
verschiedene Strudelvariationen *vegetarisch*  
  
Reis und Erbsenreis mit feiner Butternote  
Buttergemüse  
Pommes Frites  
Dillkartoffeln mit zartem Kräuteraroma  
goldbraun gebratene Röstkartoffeln

## SALATBAR

mit frischen und marinierten Salate,  
verschiedenen Dressings und Garnituren

## SÜSSE KÖSTLICHKEITEN

Auswahl feiner Desserts vom Buffet

*Die Speisen können vom Menüplan abweichen.*

**Erwachsene: 49,00 € pro Person**

**Kinder (10 - 14 Jahre): 25,00 € pro Kind**

**Kinder (2 - 9 Jahre): 2,00 € pro Lebensjahr**

**Tischreservierungen unter: M: +43 676 675 0000  
oder online unter [www.mittelstation.com](http://www.mittelstation.com)**