

# MUTTERTAGS LUNCH

10. Mai 2026

von 11.30 bis 14.00 Uhr

## ZU BEGINN

- knusprige Gemüsebällchen mit Joghurt-Minze-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

## WARMESPEZIALITÄTEN

- rosa gebratenes Schweinefilet mit aromatischer Thymian-Rosmarin-Kruste
  - farbenfrohes 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 Salaten,  
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)**