



Guten morgen liebe Gäste,  
wir hoffen Sie haben gut geschlafen.  
Zum Frühstück begrüßen Sie Auszubildende Jun, Frau Anne  
und Auszubildender Luca  
An der Frontküche halten wir heute einen Grießbrei für Sie  
bereit.

## Der Tag auf einen Blick

### Böhnhof Bladl vom Freitag 27.04.2018

## WETTER

Freitag  
27. 4. 2018



4°C bis 18°C

Samstag  
28. 4. 2018



10°C bis 19°C

Sonntag  
29. 4. 2018



10°C bis 22°C

Montag  
30. 4. 2018



6°C bis 13°C

Den ganzen Tag über veränderliches Wetter.  
Zeitweise besteht die Möglichkeit von Regen bei  
Temperaturen von 4 bis 18 Grad und  
schwachem Wind aus Südost bis Süd.



Unsere Tagesfarbe heute ist:  
Blau  
Blau bevorzugen jene  
Menschen die sich dem Wasser  
verbunden fühlen.  
Blau steht für Gefühle, Veränderungen,  
Verantwortung und Konzentrationsfähigkeit.

## ♥ GASTFREUND

Finden Sie viel Wissenswertes rund um Ihren Aufenthalt auch in unserem digitalen Gästemagazin.

Jetzt kostenlose Gastfreund-App laden oder [www.gastfreund.net](http://www.gastfreund.net) besuchen!





---

## UNSERE WEINEMPFEHLUNG HEUTE

---

### Unsere Weinempfehlung für heute

#### Weißwein

2016 Achkarrer Grauer Burgunder  
trocken  
Winzergenossenschaft Achkarren  
Baden € 21,20

#### Rosewein

2016 Cotes du Provence  
fruchtig, zarte Frischetrocken  
Frankreich € 18,40

#### Rotwein

2015/16 Bardolino, Classico  
trocken  
Cesari  
Italien € 19,40

© © © ©

Eine Übersicht, der in den Speisen, beinhalteten Allergen, erhalten Sie bei unseren Servicemitarbeitern.

---

# ABENDMENÜ

---

Verschiedene Vorspeisen,  
Salate, Hors d'oeuvres  
und Eierflaumsuppe  
vom Buffet

\*\*\*

LACHSFORELLENFILET  
an Proseccosößchen  
dazu geschmorte Kirschtomaten  
und Tagliarini

O D E R

COQ AUX VIN  
Hähnchenbrust- und Keule in Rotwein  
dazu „a bissal a Gmias“  
und Krokette

O D E R

SPARGELGERÖSTEL  
an Bärlauchsoße  
mit Setzei

\*\*\*

Erlesene Käse vom Brett

\*\*\*

Vanille Waffel  
mit Waldmeisterespuma

Bitte wählen Sie den gewünschten Hauptgang und das Dessert.



Name: \_\_\_\_\_  
Zimmer Nr: \_\_\_\_

# SUDOKU

		5	6		3			7
6	9	4		2		1		5
				1				2
			5			9	8	
	2	6			7			
7				4				
1		9		5		7	2	4
4			3		9	5		

leicht

					9		7	5
			8				6	3
9	7	3			5		2	
2						6		
	8	7				5	3	
		6						9
	3		5			1	8	6
6	4				8			
1	9		7					

mittel

		7						3
1			3	8		9		
		6		9	1		5	
6			8			5	3	
	7			5			2	
	5	9			3			8
	1		6	4		2		
		5		3	2			6
9						3		

schwer



## Unsere Essenszeiten:

**Frühstücksbüffet: von 07.30 Uhr bis 10.30 Uhr**

**3/4 Büffet: von 14.30 Uhr bis 16.30 Uhr**

**Abendessen: von 18.00 Uhr bis 19.30 Uhr**



Coq au vin [kɔkɔvɛ̃] (französisch: „Hahn in Wein“) ist ein klassisches Geflügelgericht und eines der französischen Nationalgerichte. Wie in anderen europäischen Ländern war auch in Frankreich Geflügel, und vor allem Hühner, bis weit in die Neuzeit hinein der auch für weniger wohlhabende Stände noch am ehesten erschwingliche Fleischlieferant. Hühner haben einen nur geringen Pflegebedarf, sind leicht aufzuziehen und geben handliche Portionen ab. Außerdem nimmt Hühnerfleisch Kräuter- und Gewürzaromen besonders gut auf, was in einer Zeit mit beschränkten Konservierungsmöglichkeiten wichtig war. Bis heute kennt die Französische Küche unzählige Zubereitungsvariationen von Huhn. So wie bei den Schweinen das Fleisch eines Ebers anders („strenger“) schmeckt als das einer Sau[1], schmeckt das Fleisch eines Hahnes[2] aromatischer kräftiger als das einer Henne oder eines Kapauns und ist außerdem trockener[3]. Die weitverbreitete Zubereitungsart „gekocht in Wein“ mit allerlei Zutaten als Variante des in/zur Suppe gekochten Huhnes kommt dem trockeneren Fleisch entgegen.