



DAS
NEU
STADT

 **Hilton**
Garden Inn™
Wiener Neustadt

Business Lunch

Mo. – Fr. | 11:30 – 14:00 Uhr

14,50 € (Vorspeise + Hauptgericht)

Letzte Bestellung: 13:45 Uhr

Reservierung



AUGUST | SEPTEMBER

31.08.- 04.09.2026

Business Lunch Menu



Montag

Vorspeise: Rindsuppe mit Frittaten

Hauptgericht: Schweinebraten mit Knödel & Krautsalat

Dienstag

Vorspeise: Karotten-Ingwer-Cremesuppe

Hauptgericht: Hühnerfleischlaibchen in Rahmsauce mit Kartoffelpüree & Marktgemüse

Mittwoch

Vorspeise: Knoblauchcremesuppe

Hauptgericht: Krautroulade mit Petersilienkartoffeln & Sauerrahmsauce

Donnerstag

Vorspeise: Gemüsebouillon mit Backerbsen

Hauptgericht: Putenschnitzel mit Petersilienkartoffeln

Freitag

Vorspeise: Tomatencremesuppe mit Basilikum

Hauptgericht: Gebratenes Fischfilet mit Zitronenrisotto

***Vegetarische Alternative:** Ravioli Ricotta in Tomatensauce

SEPTEMBER

07.09.- 11.09.2026

Business Lunch Menu



Montag

Vorspeise: Frittatensuppe

Hauptgericht: Schweinsschnitzel mit Petersilienkartoffeln, Preiselbeeren und Zitrone

Dienstag

Vorspeise: Leberknödelsuppe

Hauptgericht: Gegrillte Hühnerbrust mit gedünstetem Broccoli und Reis

Mittwoch

Vorspeise: Broccolicremesuppe

Hauptgericht: Schweinsbraten mit Natursaft und Semmelknödel

Donnerstag

Vorspeise: Pilzcremesuppe

Hauptgericht: Fleischlaibchen in Tomatensauce mit Kartoffelpüree

Freitag

Vorspeise: Rindsuppe mit Backerbsen

Hauptgericht: Zitronenrisotto mit gegrilltem Buntbarschfilet

***Vegetarische Alternative:** Rucola-Ravioli in Rahmsauce mit Blattsalat

SEPTEMBER

14.09.- 18.09.2026

Business Lunch Menu



Montag

Vorspeise: Kartoffelsuppe

Hauptgericht: Putenschnitzel mit Preiselbeeren, dazu Petersilienkartoffeln und gemischter Salat

Vegetarische Alternative: Spinatlasagne mit Blattsalat

Dienstag

Vorspeise: Leberknödelsuppe

Hauptgericht: Hühnerbrust in cremiger Sauce, dazu Butterreis und Marktgemüse

Vegetarische Alternative: Spinatlasagne mit Blattsalat

Mittwoch

Vorspeise: Gemüsecremesuppe

Hauptgericht: Rindsgulasch mit Semmelknödel

Vegetarische Alternative: Spinatlasagne mit Blattsalat

Donnerstag

Vorspeise: Frittatensuppe

Hauptgericht: BBQ-Schweinerippen mit hausgemachter Barbecuesauce, dazu Ofenkartoffeln und Krautsalat

Vegetarische Alternative: Spinatlasagne mit Blattsalat

Freitag

Vorspeise: Champignoncremesuppe

Hauptgericht: Im Ofen gebackener Fisch mit Ratatouille-Gemüse und Käse gratiniert, dazu Basmatireis

Vegetarische Alternative: Spinatlasagne mit Blattsalat

SEPTEMBER

21.09.- 25.09.2026

Business Lunch Menu



Montag

Vorspeise: Rindsuppe mit Frittaten

Hauptgericht: Schweinebraten mit Knödel & Krautsalat

Dienstag

Vorspeise: Karotten-Ingwer-Cremesuppe

Hauptgericht: Hühnerfleischlaibchen in Rahmsauce mit Kartoffelpüree & Marktgemüse

Mittwoch

Vorspeise: Knoblauchcremesuppe

Hauptgericht: Krautroulade mit Petersilienkartoffeln & Sauerrahmsauce

Donnerstag

Vorspeise: Gemüsebouillon mit Backerbsen

Hauptgericht: Putenschnitzel mit Petersilienkartoffeln

Freitag

Vorspeise: Tomatencremesuppe mit Basilikum

Hauptgericht: Gebratenes Fischfilet mit Zitronenrisotto

***Vegetarische Alternative:** Ravioli Ricotta in Tomatensauce

SEPTEMBER | OKTOBER

28.09.- 02.10.2026

Business Lunch Menu



Montag

Vorspeise: Frittatensuppe

Hauptgericht: Schweinsschnitzel mit Petersilienkartoffeln, Preiselbeeren und Zitrone

Dienstag

Vorspeise: Leberknödelsuppe

Hauptgericht: Gegrillte Hühnerbrust mit gedünstetem Broccoli und Reis

Mittwoch

Vorspeise: Broccolicremesuppe

Hauptgericht: Schweinsbraten mit Natursaft und Semmelknödel

Donnerstag

Vorspeise: Pilzcremesuppe

Hauptgericht: Fleischlaibchen in Tomatensauce mit Kartoffelpüree

Freitag

Vorspeise: Rindsuppe mit Backerbsen

Hauptgericht: Zitronenrisotto mit gegrilltem Buntbarschfilet

***Vegetarische Alternative:** Rucola-Ravioli in Rahmsauce mit Blattsalat