



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



APRIL | MAI

27.04.- 30.04.2026

Business Lunch Menu



Montag

Vorspeise: Rindsuppe mit Frittaten

Hauptgericht: Schweinebraten mit Knödel & Krautsalat

Vegetarische Alternative: Ravioli Ricotta in Tomatensauce

Dienstag

Vorspeise: Karotten-Ingwer-Cremesuppe

Hauptgericht: Hühnerfrikadellen in Rahmsauce mit Kartoffelpüree & Marktgemüse

Vegetarische Alternative: Ravioli Ricotta in Tomatensauce

Mittwoch

Vorspeise: Knoblauchcremesuppe

Hauptgericht: Krautroulade mit Petersilienkartoffeln & Sauerrahmsauce

Vegetarische Alternative: Ravioli Ricotta in Tomatensauce

Donnerstag

Vorspeise: Gemüsebouillon mit Backerbsen

Hauptgericht: Putenschnitzel mit Petersilienkartoffeln

Vegetarische Alternative: Ravioli Ricotta in Tomatensauce

MAI

04.05.- 08.05.2026

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

MAI

11.05.- 15.05.2026

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

Freitag

Vorspeise: Champignoncremesuppe

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

Vegetarische Alternative: Spinatlasagne mit Blattsalat

MAI

18.05.- 22.05.2026

Business Lunch Menu



Montag

Vorspeise: Rindsuppe mit Frittaten

Hauptgericht: Schweinebraten mit Knödel & Krautsalat

Vegetarische Alternative: Ravioli Ricotta in Tomatensauce

Dienstag

Vorspeise: Karotten-Ingwer-Cremesuppe

Hauptgericht: Hühnerfrikadellen in Rahmsauce mit
Kartoffelpüree & Marktgemüse

Vegetarische Alternative: Ravioli Ricotta in Tomatensauce

Mittwoch

Vorspeise: Knoblauchcremesuppe

Hauptgericht: Krautroulade mit Petersilienkartoffeln &
Sauerrahmsauce

Vegetarische Alternative: Ravioli Ricotta in Tomatensauce

Donnerstag

Vorspeise: Gemüsebouillon mit Backerbsen

Hauptgericht: Putenschnitzel mit Petersilienkartoffeln

Vegetarische Alternative: Ravioli Ricotta in Tomatensauce

Freitag

Vorspeise: Tomatencremesuppe mit Basilikum

Hauptgericht: Gebratenes Fischfilet mit Zitronenrisotto

Vegetarische Alternative: Ravioli Ricotta in Tomatensauce

MAI

26.05.- 29.05.2026

Business Lunch Menu



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