

MITTAGSMENÜ

mit Suppe oder Menüsalat

Montag, 2.9. – Freitag, 6.9. | Täglich von 10.30 – 14 Uhr



	Menü KLASSISCH	Menü VEGETARISCH
MO	Gebratener Leberkäse mit Cremespinat und Röstkartoffeln <small>A, G</small>  8,90	Tortelli mit Linsen-Apfel-Fülle in Curry-Kokos-Sauce mit Rosinen <small>A, H, M</small> 7,90
DI	Putenpfanne süß-sauer mit Ingwer und Ananas, dazu Basmatireis <small>A, F, G</small>  8,90	Gefüllte Zucchini mit Gemüse, Couscous, Hirtenkäse und Tomatenragout <small>A, G</small> 7,90
MI	Reisfleisch von der Schweinsschulter, mit grünem Salat <small>G</small>  8,90	Steinpilz-Kaspressknödel mit Vogerl-Rohkostsalat und Rahmdip <small>A, C, G</small> 7,90
DO	Chickenwings mit Wedges und Dipsauce <small>G, L, M</small>  8,90	Chili sin carne mit Reis <small>G</small>  7,90
FR	Gebackenes Seelachsfilet MSC zertifiziert*, mit Petersilienkartoffeln und Sauce Tartare <small>A, D, M</small> 8,90	Karfiol-Käselaiabchen mit Kartoffel-Gemüsegröstl und Kräuterrahmdip <small>A, C, G, M, N</small> 7,90



MONATS-HIT!

Faschiertes Kalbsbutterschnitzel

mit Kartoffelpüree, Röstzwiebeln
und glacierten Karotten A, G, L

Täglich ab 10.30 bis 15.30 Uhr. Gültig bis Sa, 28.9.2024



A Glutenhaltiges Getreide, B Krebstiere, C Ei, D Fisch, E Erdnuss, F Soja, G Milch oder Laktose, H Schalenfrüchte, L Sellerie, M Senf, N Sesam, O Sulfite, P Lupinen, R Weichtiere. Gemäß Allergeninformationsverordnung BGBl III 175/2015. Solange der Vorrat reicht.

ZERTIFIZIERTE
NACHHALTIGE
FISCHEREI
MSC
www.msc.org/de



Fisch mit diesem Zeichen stammt aus einer Fischerei, die unabhängig nach den Richtlinien des MSC für eine beispielhafte und nachhaltige Fischerei zertifiziert wurde

*MSC-C-57232