

MITTAGSMENÜ

mit Suppe oder Menüsalat

Montag, 14.10. – Freitag, 18.10. | Täglich von 10.30 – 14 Uhr



	Menü KLASSISCH	Menü VEGETARISCH
MO	Kalbfleischbällchen in Pfefferrahmsauce, dazu Butterreis A, G, L, M  8,90	Spinat-Käseknödel mit Tomatensauce und kleinem Blattsalat A, C, G 7,90
DI	Bauerngröstl "Tiroler-Art" mit Krautsalat A, C, G  8,90	Thai Curry mit Paprika, Mango und Basmatireis F, M  7,90
MI	Gebratene Hühnerkeule mit Semmelfülle, Natursaftl und Gemüseis A, C, M  8,90	Pasta mit Pecorino-Pfefferrahm und Rucola A, C, G 7,90
DO	Erdäpfelgulasch mit Braunschweiger, Rahm und einer Semmel A, G 8,90	Gemüselaibchen mit Kartoffeln und Rahmdip C, G, O 7,90
FR	Gebackenes Seelachsfilet MSC zertifiziert*, mit Petersilienkartoffeln und Sauce Tartare A, D, M 8,90	Grießflammerie- nockerl mit Zwetschenröster A, C, G 7,90



MONATS-HIT!

Backhendl

ausgelöste Maishendlkeulen,
dazu Butterreis und Preiselbeeren A, C, G

Täglich ab 10.30 bis 15.30 Uhr. Gültig bis Sa, 2.11.2024



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.



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-157232