

# MITTAGSMENÜ

mit Suppe oder Menüsalat

Montag, 24.3. – Freitag, 28.3. | Täglich von 10.30 – 14 Uhr



	Menü <b>KLASSISCH</b>	Menü <b>VEGETARISCH</b>
<b>MO</b>	<b>Pikantes Schweinsgulasch</b> mit Nockerl und Rahm A, C  <b>8,90</b>	<b>Pasta Mezze Rigatoni</b> mit Cheddarcreme und konfierten Tomaten A, G, H <b>7,90</b>
<b>DI</b>	<b>Pasta Bolognese</b> mit Rucola und Gran Moravia A, C, G  <b>8,90</b>	<b>Gelbes Curry</b> mit Kichererbsen, Karotten und Basmatireis H, M, N  <b>7,90</b>
<b>MI</b>	<b>Gefüllte Schweinsbrust</b> mit warmem Krautsalat und Kümmelkartoffeln A, C, G  <b>8,90</b>	<b>Gebackene Champignons</b> mit Petersilienkartoffeln und Sauce Tartare A, F, N  <b>7,90</b>
<b>DO</b>	<b>Toskanapfanne</b> von der Putenbrust, mit Rösti <b>8,90</b>	<b>Karamellierte Krautfleckerl</b> mit Sauerrahmdip und Vogerlsalat A, C, G, O <b>7,90</b>
<b>FR</b>	<b>Gebackenes Seelachsfilet</b> MSC zertifiziert*, mit Petersilien- kartoffeln und Sauce Tartare A, D, M <b>8,90</b>	<b>Topfen- Kaiserschmarrn</b> mit Zwetschkenröster A, C, G <b>7,90</b>



## MONATS-HIT!

### Čevapčići

mit Pommes, Senf, Ajvar und Zwiebelringen

M

Täglich ab 10.30 bis 15.30 Uhr. Gültig bis Sa, 29.3.2025



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-157232