

MENÜ MO, 29.11. – SA, 4.12.

IN
INTERPASSIO

Restaurant

Täglich von 10.30 – 14.00 Uhr

Montag

GEBACKENER LEBERKÄSE

mit Kartoffelpüree
und Röstzwiebeln [A, C, G]

6,80

Donnerstag

ORIGINAL CURRYWURST

mit Pommes frites
[M]

6,80

Dienstag

SCHOPFSTEAK

mit gerösteten Pilzen und Speck,
dazu Rosmarinkartoffeln
[G]

6,80

Freitag

POLARDORSCH GEBACKEN

*MSC zertifiziert, mit Sauce Tartare
und Petersilkartoffeln
[A, C, G, D, M]

6,80

Mittwoch

PASTA POLPETTI

Hühnerfleischbällchen mit Tomatensauce
und Parmesan
[A, C, F, G]

6,80

Samstag

ALTWIENER ZWIEBELROSTBRATEN

mit Speckbohnen und
Schupfnudeln [A, C, G, M, L]

12,90

alle Menüs inkl. Tagessuppe

UNSERE SPEISEKARTE STEHT IHNEN
JETZT AUCH ONLINE ZUR VERFÜGUNG!



UNSER MONATS-HIT!

Filetmedaillons

vom Innviertler Landschwein
mit Pfefferrahmsauce,
Gemüse und Kroketten
[A, G, M, L]

7,90

VEGETARISCH

Kürbisstrudel

mit Hirten-Frischkäse,
Birnen und Nüssen,
dazu Kräuterrahmdip
[A, C, G, H]

7,90

VOM GRILL

Gegrillte Hirschmedaillons

mit Schokoladen-
Portweinsauce, Preiselbeeren,
Kroketten und Mandelbroccoli
[A, G, L, O, H]

12,90

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