

MITTAGSMENÜ

inkl. Suppe oder Menüsalat



Menü

Menü VEGETARISCH

Faschierte Laibchen
mit Karottengemüse, Erdäpfel-
püree und Röstzwiebel
[A, C, G]

7,80

MO

Käsespätzle
mit Bergkäse, Röstzwiebel
und grünem Salat
[A, C, G]

6,80

**Geschnetzeltes
a la Stroganoff**
von der Pute mit Butternockerl
[A, C, G, L, M]

7,80

DI

Gemüsepfanne
mit Waldstaudenkornreis,
Hirtenkäse und buntem Salat
[A, G]

6,80

Gebratene Hühnerkeule
mit Semmelfülle, Natursaftl
und Gemüseis
[A, C, G, L, M]

7,80

MI

**Thai-Gemüse
Curry**
mit Veggie Bällchen und
Couscous [A, F, M]

6,80


Szegediner Gulasch
vom Schwein mit Salzkartoffeln
und Rahm
[A, G]

7,80

DO

Lasagne Verdure
mit Tomatensauce und
geriebenem Grana Padano
[A, C, G]

6,80

Polardorsch gebacken 
MSC zertifiziert*, mit Sauce
Tartare und Petersil-
kartoffeln [A, C, G, D, M]

7,80

FR

**Flaumige
Grießflammerienockerl**
mit Waldbeerragout
[A, C, G]

6,80

Geschmorte Schweinsbackerl
in Senfrahmsauce, mit Wurzel-
gemüse und Kartoffelpüree
[A, G, M, L]

9,90

SA

Kärntner Kasnudeln
mit brauner Butter, Schnittlauch
und grünem Salat
[A, G]

6,80

Montag, 24.1. – Samstag, 29.1. | Täglich von 10.30 – 14.00 Uhr

ESSEN TO GO!

Alles auch zum
Mitnehmen.

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 Fischereizertifizierung wurde

*MSC-C-57732