

MITTAGSMENÜ

inkl. Suppe oder Menüsalat

Montag, 19.9. – Freitag, 23.9. | Täglich von 10.30 – 14 Uhr



Menü **KLASSISCH**

Paprikahendlkeule

mit Butternockerl
und Rahm [A, C, G, L, M]

7,90

MO

„Holzfäller Steak“

vom Innviertler Landschwein
mit Zwiebel-Speck, Kräuterbutter
und Pommes frites [G]

7,90

DI

Asiatische Hühnerpfanne

mit Broccoli, rotem Zwiebel
und Sojasauce, dazu
Basmatireis [C, F, G, N]

7,90

MI

Faschierte Laibchen

mit Erdäpfelpüree und
glaciertem Wurzelgemüse
[A, C, G, L]

7,90

DO

Gebackenes Seelachsfilet

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

7,90

FR

Menü **VEGETARISCH**

Riesenrösti

mit Tomaten, Gemüse
und Mozzarella überbacken,
dazu Pestorahmdip
[G, H]

6,90

Parmigiana di Melanzane

Melanzaniauflauf
mit Rucolasalat
[A, C, G]

6,90

Rote Rüben Gnocchi

mit Haselnussbutter,
Hirtenkäse und Rucola
[A, G]

6,90

Gefüllte Paprika

mit Zartweizen-Gemüserais
und Tomatenragout
[A, G]

6,90

Spinat-Käseknödel

mit Schmortomaten und
Jungzwiebel-Kräuterrahmsauce
[A, C, G]

6,90

MONATS- HIT!

Ofenfrischer Schweinskrustenbraten

mit warmem Kürbiskraut
und Semmelknödel [A, C, G, L]

Gültig bis Sa, 1.10.2022

STATT 9,50
**NUR
7,50**
SIE SPAREN 2,-

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