

MITTAGSMENÜ

inkl. Suppe oder Menüsalat

Montag, 21.11. – Freitag, 25.11. | Täglich von 10.30 – 14 Uhr



	Menü KLASSISCH	Menü VEGETARISCH
MO	Paprikahendlkeule mit Butternockerl und Rahm [A, C, G, L, M] 8,40	Riesenrösti mit Tomaten, Gemüse und Mozzarella überbacken, dazu Pestorahmdip [G, H] 7,90
DI	Holzfäller Steak vom Innviertler Landschwein mit Zwiebel-Speck, Kräuterbutter und Pommes frites [G] 8,40	Lasagne Verdure mit Tomatensauce und frisch geriebenem Parmesan [A, C, G] 7,90
MI	Asiatische Hühnerpfanne mit Broccoli, rotem Zwiebel und Sojasauce, dazu Basmatireis [C, F, G, N] 8,40	Rote Rüben Gnocchi mit Haselnussbutter, Hirtenkäse und Rucola [A, G] 7,90
DO	Faschierte Laibchen mit Kartoffelpüree und Karottengemüse [A, C, G] 8,40	Gefüllte Paprika mit Zartweizen-Gemüserais und Tomatenragout [A, G] 7,90
FR	Gebackenes Seelachsfilet  MSC zertifiziert*, mit Petersilienkartoffeln und Sauce Tartare [A, C, G, D, M] 8,40	Champignon-Rahmsauce mit Kräuter-Semmelknödel [A, C, G, O] 7,90

MONATS- HIT!

Cordon bleu

vom Schwein
mit Speck und Emmentaler,
dazu Ofenkartoffeln und
Knoblauch-Kräuterrahm [A, C, G, M]

Gültig bis Sa, 26.11.2022

STATT 10,90
NUR
7,90
SIE SPAREN 3,-

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