

# MITTAGSMENÜ

mit Suppe oder Menüsalat

Montag, 22.5. – Freitag, 26.5. | Täglich von 10.30 – 14 Uhr



	Menü <b>KLASSISCH</b>	Menü <b>VEGETARISCH</b>
<b>MO</b>	<b>Faschierter Braten</b> mit Karottengemüse und Kartoffelpüree A, G, L  <b>8,40</b>	<b>Käsespätzle</b> mit Röstzwiebel und grünem Salat A, C, G <b>7,90</b>
<b>DI</b>	<b>Geröstete Rahmleber</b> mit Speck und Zwiebeln, dazu Erbsenreis A, G, O  <b>8,40</b>	<b>Gefüllte Paprika</b> mit Gemüse-Zartweizen und Tomatenragout A, G <b>7,90</b>
<b>MI</b>	<b>Chicken Wings</b> mit Pommes frites und BBQ Dip L, M  <b>8,40</b>	<b>Gebackenes Gemüse</b> mit Sauce Remoulade und Salzkartoffeln A, F, M <b>7,90</b>
<b>DO</b>	<b>Gekochtes Rindfleisch</b> mit Semmelkren und Röstkartoffeln A, G, L, O  <b>8,40</b>	<b>Spargel-Topfentaler</b> mit Kräuter dip und Salat A, C, G, M <b>7,90</b>
<b>FR</b>	<b>Gebackenes Seelachsfilet</b>  MSC zertifiziert*, mit Petersilienkartoffeln und Sauce Tartare A, C, G, D, M <b>8,40</b>	<b>Spinat-Käseknödel</b> mit brauner Butter und Salat A, C, G <b>7,90</b>



## MONATS-HIT!

### Mediterranes Schweinerückensteak

mit Mozzarella überbacken, dazu Ofengemüse  
und Rosmarinkartoffeln g

Gültig bis Sa, 27.5.2023



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.



Fisch mit diesem Zeichen stammt aus einer Fischerei, die unabhängig nach den Richtlinien des MSC für eine beispielhafte und nachhaltige Fischerei zertifiziert wurde