

# MITTAGSMENÜ

mit Suppe oder Menüsalat

Montag, 5.6. – Freitag, 9.6. | Täglich von 10.30 – 14 Uhr



	Menü <b>KLASSISCH</b>	Menü <b>VEGETARISCH</b>
MO	<b>Pikantes Reisfleisch</b> von der Schweinsschulter mit grünem Salat G  <b>8,40</b>	<b>Spinat-Topfennockerl</b> mit konfierten Tomaten, Blattspinat und Parmesanspänen A, C, G <b>7,90</b>
DI	<b>Pfefferrahm Geschnetzeltes</b> von der heimischen Putenbrust mit Kroketten A, G, L, M  <b>8,40</b>	<b>Gebackene Champignons</b> mit Sauce Remoulade und Petersilienkartoffeln A, F, M <b>7,90</b>
MI	<b>Leberkäse Cordon bleu</b> mit Pommes frites und Paprikadip A, C, G, M  <b>8,40</b>	<b>Pasta</b> mit Sonnenblumen-Bolognese, Rucola und geriebenem Grana Padano A, C, G <b>7,90</b>
DO	Wir wünschen Ihnen einen schönen Feiertag!	Wir wünschen Ihnen einen schönen Feiertag!
FR	<b>Gebackenes Seelachsfilet</b>  MSC zertifiziert*, mit Petersilienkartoffeln und Sauce Tartare A, C, G, D, M <b>8,40</b>	<b>Kaiserschmarrn</b> mit hausgemachtem Marillenröster A, C, G <b>7,90</b>



## MONATS-HIT!

### Riesenberger

mit Pommes frites, Senf,  
Tomaten-Paprikadip und Rohkostsalat G, L, M

Gültig bis Sa, 1.7.2023



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.

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