

# MITTAGSMENÜ

mit Suppe oder Menüsalat

Montag, 18.9. – Freitag, 22.9. | Täglich von 10.30 – 14 Uhr



	Menü <b>KLASSISCH</b>	Menü <b>VEGETARISCH</b>
MO	<b>Kalbsbutterschnitzel</b> „Saltimbocca“ mit Kartoffel-Kürbispüree A, G  <b>8,40</b>	<b>Gebackener Grillkäse</b> mit Wedges, marinierten Salatherzen und Mangochutney A, C, G <b>7,90</b>
DI	<b>Gefüllte Paprika</b> in Tomatensauce dazu Salzkartoffeln A  <b>8,40</b>	<b>Rotes Linsencurry</b> mit Cranberries, Kokosmilch und Basmatireis H, M, N  <b>7,90</b>
MI	<b>Medaillons von der Putenbrust</b> mit Kräuterbutter, Grillgemüse und Pommes frites G, M  <b>8,40</b>	<b>Schwammerl- Kartoffelgröstl</b> mit Rahmdip und Blattsalat C, G, M <b>7,90</b>
DO	<b>Steirisches Wurzelfleisch</b> mit Kren und Schnittlauchkartoffeln G, L, O  <b>8,40</b>	<b>Pasta Carbonara</b> mit Kürbis, Veggie Speck (aus Erbsenprotein) und Grana Padano A, C, G <b>7,90</b>
FR	<b>Gebackenes Seelachsfilet</b>  MSC zertifiziert*, mit Petersilienkartoffeln und Sauce Tartare A, C, G, D, M <b>8,40</b>	<b>Topfenknödel</b> in Butterbröseln mit Zwetschenröster A, C, G <b>7,90</b>



## MONATS-HIT!

### Schweinskrustenbraten

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

Gültig bis Sa, 30.9.2023



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](http://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