

# MITTAGSMENÜ

mit Suppe oder Menüsalat

Montag, 20.11. – Freitag, 24.11. | Täglich von 10.30 – 14 Uhr



	Menü <b>KLASSISCH</b>	Menü <b>VEGETARISCH</b>
<b>MO</b>	<b>Kalbsbutterschnitzel</b> „Saltimbocca“ mit Kartoffel-Kürbispüree A, G  <b>8,40</b>	<b>Kürbispasta</b> mit Salbei und gerösteten Kürbiskernen, dazu geriebener Gran Moravia A, C, G <b>7,90</b>
<b>DI</b>	<b>Gefüllte Paprika</b> in Tomatensauce, dazu Salzkartoffeln A  <b>8,40</b>	<b>Rotes Linsencurry</b> mit Cranberries, Kokosmilch und Basmatireis N, M, H  <b>7,90</b>
<b>MI</b>	<b>Medaillons von der Putenbrust</b> mit Kräuterbutter, Grillgemüse und Pommes frites G  <b>8,40</b>	<b>Veggie Lasagne Bolognese</b> aus Sonnenblumen-Bolognese, mit Tomatensauce A, C, F, G <b>7,90</b>
<b>DO</b>	<b>Steirisches Wurzelfleisch</b> mit Kren und Schnittlauch- Kartoffeln L, O  <b>8,40</b>	<b>Vegetarisches Geschnetzeltes „Stroganoff Art“</b> dazu Kartoffelrösti A, F, L, M, O <b>7,90</b>
<b>FR</b>	<b>Gebackenes Seelachsfilet</b> MSC zertifiziert*, mit Petersilienkartoffeln und Sauce Tartare A, D, M <b>8,40</b>	<b>Überbackene Topfenpalatschinken</b> mit Vanillesauce A, C, G <b>7,90</b>



## MONATS-HIT!

### Schweinsfilet

mit Pfefferrahmsauce, dazu Kroketten  
und Speckbohnen A, G, L, M

Gültig bis Sa, 2.12.2023



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