

MITTAGSMENÜ

mit Suppe oder Menüsalat

Montag, 4.12. – Freitag, 8.12. | Täglich von 10.30 – 14 Uhr



	Menü KLASSISCH	Menü VEGETARISCH
MO	Kalbsrahmbeuschel mit Semmelknödel A, C, G, L, M, O  8,40	Tortelli mit Paprika-Chilitopfen, konfierten Tomaten und Rucola A, C, G 7,90
DI	Holzfüller-Steak vom Schwein, mit Zwiebel-Speck, Kräuter- butter und Pommes frites G  8,40	Gebackener Emmentaler mit Petersilienkartoffeln und Wildpreiselbeeren A, C, G 7,90
MI	Paprikahendlkeule mit Butternockerl und Rahm A, C, G, L, M  8,40	Rote Rüben Gnocchi mit Haselnussbutter, Hirtenkäse und Rucola A, G, H 7,90
DO	Faschierte Laibchen mit Kartoffelpüree und Karottengemüse A, C, G, L  8,40	Spinatpalatschinken mit Tomatensauce und Butterkartoffeln A, C, G 7,90
FR	Gebackenes Seelachsfilet MSC zertifiziert*, mit Petersilienkartoffeln und Sauce Tartare A, D, M 8,40	Grießflammerienockerl mit Zwetschkenröster A, C, G 7,90

MONATS-HIT!

Gegrilltes Lachsfilet

mit Gemüse, Ofenkartoffeln und Sauce Bernaise

C, D, G, L, O

Gültig bis Sa, 30.12.2023

STATT 14,90
NUR
10,90
SIE SPAREN 4,-

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-157232