

# MITTAGSMENÜ

mit Suppe oder Menüsalat

Montag, 30.9. – Freitag, 4.10. | Täglich von 10.30 – 14 Uhr



	Menü <b>KLASSISCH</b>	Menü <b>VEGETARISCH</b>
<b>MO</b>	<b>Rauchfleischknödel</b> mit Sauerkraut und Bratensaft A, C, G  <b>8,90</b>	<b>Veggie Schnitzel</b> aus Soja, mit Sauce Remoulade und Kartoffeln A, F, M  <b>7,90</b>
<b>DI</b>	<b>Überbackene Schinkenfleckerl</b> mit Sauerrahmdip und grünem Salat A, C, G, L  <b>8,90</b>	<b>Rotes-Linsendal</b> mit Minz-Joghurt und Basmatireis G, H, M, N <b>7,90</b>
<b>MI</b>	<b>Kalbsbutterschnitzel</b> mit Naturesaftl, Kartoffelpüree und Zuckererbsen A, G, L  <b>8,90</b>	<b>Dreierlei gebackenes Gemüse</b> mit Sauce Remoulade und Salat A, F, M  <b>7,90</b>
<b>DO</b>	<b>Stroganoff</b> vom Huhn, mit Butternockerl A, C, G, M, O  <b>8,90</b>	<b>Ravioli Verdure</b> in pikanter Tomatensauce, mit Zwiebel und Zucchini A, C, G <b>7,90</b>
<b>FR</b>	<b>Gebackenes Seelachsfilet</b> MSC zertifiziert*, mit Petersilienkartoffeln und Sauce Tartare A, D, M <b>8,90</b>	<b>Topfen-Marillenpalatschinken</b> mit Vanillesauce A, C, G, H <b>7,90</b>



## MONATS-HIT!

### Backhendl

ausgelöste Maishendlkeulen, dazu Butterreis und Preiselbeeren A, C, G

Täglich ab 10.30 bis 15.30 Uhr. Gültig bis Sa, 2.11.2024



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