

# MITTAGSMENÜ

mit Suppe oder Menüsalat

Montag, 28.10. – Donnerstag, 31.10. | Täglich von 10.30 – 14 Uhr



	Menü <b>KLASSISCH</b>	Menü <b>VEGETARISCH</b>
<b>MO</b>	<b>Grammelknödeln</b> mit Bratensaft und Sauerkraut A, C, G  <b>8,90</b>	<b>Kartoffel-Kürbisgratin</b> mit Hirtenkäse und Kräuterdip G <b>7,90</b>
<b>DI</b>	<b>Schweizer Kotelett</b> mit Schinken und Käse überbacken, dazu Rosmarinkartoffeln G  <b>8,90</b>	<b>Karotten-Sonnen- blumen-Laibchen</b> mit glaciertem Gemüse und Schnittlauchrahm A, C, G, L <b>7,90</b>
<b>MI</b>	<b>Asiatischer Wok</b> mit Huhn und Gemüse, dazu gebratene Eiernudeln A, C, E, F, N  <b>8,90</b>	<b>Kürbis-Tortelli</b> mit brauner Butter, Rucola, Kürbiskernen und Gran Moravia A, C, G <b>7,90</b>
<b>DO</b>	<b>Faschierte Laibchen</b> mit Kürbispüree, dazu Natursaftl A, C, G  <b>8,90</b>	<b>Chili sin carne</b> mit Reis  <b>7,90</b>
<b>FR</b>	Wir wünschen Ihnen einen schönen Feiertag!	Wir wünschen Ihnen einen schönen Feiertag!



## 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