

MITTAGSMENÜ

mit Suppe oder Menüsalat

Montag, 10.3. – Freitag, 14.3. | Täglich von 10.30 – 14 Uhr



| | Menü KLASSISCH | Menü VEGETARISCH |
|-----------|--|--|
| MO | Asiatischer Wok mit Huhn und Gemüse, dazu gebratene Eiernudeln A, C, E, F, N  8,90 | Gemüselaibchen mit Sauce Morney gratiniert, dazu Petersilienkartoffeln C, G, O 7,90 |
| DI | Gefüllter Paprika mit Tomatensauce und Salzkartoffeln A  8,90 | Spinat-Topfennockerl mit konfierten Tomaten, Blattspinat, Rucola und Pinienkernen A, C, G 7,90 |
| MI | Geröstete Leber vom Schwein, mit Speck und Zwiebel, dazu Erbsenreis A, G, O  8,90 | Lasagne Verdure mit Tomatenragout und Gran Moravia A, C, G 7,90 |
| DO | BBQ Schweinebauch mit Cole Slaw, Pommes und BBQ-Dip C, G, L, M  8,90 | Ofenkartoffel mit Bärlauchrahm, Veggie-Filetstreifen und Grillgemüse A, C, F, G, M 7,90 |
| FR | Gebackenes Seelachsfilet MSC zertifiziert*, mit Petersilien- kartoffeln und Sauce Tartare A, D, M 8,90 | Topfen- Marillenpalatschinken mit Vanillesauce A, C, G 7,90 |



MONATS-HIT!

Čevapčići

mit Pommes, Senf, Ajvar und Zwiebelringen

M

Täglich ab 10.30 bis 15.30 Uhr. Gültig bis Sa, 29.3.2025

STATT 9,90
**NUR
8,50**
SIE SPAREN 1,40

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