

# MITTAGSMENÜ

inkl. Suppe oder Menüsalat

Montag, 27.6. – Freitag, 1.7. | Täglich von 10.30 – 14 Uhr



## Menü KLASSISCH

### Gelbes

#### Thai Curry

vom Huhn mit Mango und Gemüse, dazu Basmatireis [G, M]

7,80

MO

### Faschierte Laibchen

mit Blattspinat und Feta überbacken, dazu Wedges und Tzatziki [A, C, G]

7,80

DI

### Geschnetzeltes a la Stroganoff

von der Putenkeule, dazu Rösti [G, L, M, O]

7,80

MI

### Bauernbrat!

mit Erdäpfelknödel und Speckkrautsalat [A, C, G, L]

7,80

DO

### Polardorsch gebacken

MSC zertifiziert\*, mit Sauce Tartare und Petersilienkartoffeln [A, C, G, D, M]

7,80

FR

## Menü VEGETARISCH

### Rote Rüben Gnocchi

mit Haselnussbutter, Hirtenkäse und Rucola [A, G]

6,80

### Piccata

vom Kohlrabi mit Pasta Pomodoro [A, C, G]

6,80

### Schwammerl- Erdäpfelstrudel

mit Kräuterrahmdip und Häuptelsalat [A, C, G]

6,80

### Ravioli Verdure

mit Kräuterrahmsauce und Grana Padano [A, C, G]

6,80

### Topfenknödel

in Butterbrösel mit Marillenröster [A, C, G]

6,80

# MONATS- HIT!

## Hühnerschnitzel

von der Maishendlekeule in der Kürbiskernpanade, dazu Butterreis und Wildpreiselbeeren [A, C, G]

Gültig bis Sa, 2.7.2022



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