

# MITTAGSMENÜ

mit Suppe oder Menüsalat

Montag, 17.2. – Freitag, 21.2. | Täglich von 10.30 – 14 Uhr



	Menü <b>KLASSISCH</b>	Menü <b>VEGETARISCH</b>
<b>MO</b>	<b>Kalbfleischbällchen</b> mit Senfrahmsauce und Kartoffelpüree A, G, M  <b>8,90</b>	<b>Spinat-Käseknödel</b> mit brauner Butter und Gran Moravia A, C, G <b>7,90</b>
<b>DI</b>	<b>Gulasch</b> von der Putenkeule, mit Semmelknödel A, C, G <b>8,90</b>	<b>Orientalische Reispfanne</b> mit Datteln, Cashew-Kernen und Joghurt dip F, G, H <b>7,90</b>
<b>MI</b>	<b>Bauerngröstl „Tiroler Art“</b> mit Krautsalat A, C, G  <b>8,90</b>	<b>Weißkrautstrudel</b> mit warmer Schnittlauchrahmsauce und Kartoffeln A, C, G <b>7,90</b>
<b>DO</b>	<b>Asiapfanne</b> vom Huhn, mit Ingwer-Ananas, dazu Basmatireis A, F  <b>8,90</b>	<b>Pasta Pomodoro all'arrabbiata</b> mit geriebenem Gran Moravia A, C, G <b>7,90</b>
<b>FR</b>	<b>Gekochtes Geselchtes</b> mit Rahmwirsing und Kartoffeln G  <b>8,90</b>	<b>Topfenknödel</b> auf hausgemachtem Sauerkirschenragout A, C, G <b>7,90</b>

## MONATS-HIT!

### Seelachsfilet gebacken

MSC zertifiziert\*, mit Petersilienkartoffeln und Sauce Tartare  
A, D, M

Täglich ab 10.30 bis 15.30 Uhr. Gültig bis Sa, 1.3.2025

STATT 9,50  
NUR  
**8,20**  
SIE SPAREN 1,30

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