

MITTAGSMENÜ

mit Suppe oder Menüsalat

Montag, 22.7. – Freitag, 26.7. | Täglich von 10.30 – 14 Uhr



	Menü KLASSISCH	Menü VEGETARISCH
MO	Putenpfanne süß-sauer mit Ingwer und Ananas, dazu Basmatireis <small>A, F, G</small>  8,90	Altwiener Krautfleckerl mit grünem Salat <small>A, C, G, O</small> 7,90
DI	Pasta Bolognese mit Rucola und geriebenem Gran Moravia <small>A, C, G, L</small>  8,90	Rote Rüben Falafel auf Gemüsecurry und schwarzem Sesam, mit Basmatireis <small>M, N</small>  7,90
MI	Gebackene Hühnerkeule mit Kartoffel-Vogerlsalat <small>A, C, G, M</small>  8,90	Käsespätzle mit Röstzwiebel und grünem Salat <small>A, C, G</small> 7,90
DO	Gekochtes Rindfleisch mit Wurzelgemüse, Kartoffelschmarrn und Schnittlauchsauce <small>G, L</small>  8,90	Lauch-Pilzstrudel mit Schnittlauchdip und kleinem Salat <small>A, C, G</small> 7,90
FR	Gebackenes Seelachsfilet MSC zertifiziert*, mit Petersilienkartoffeln und Sauce Tartare <small>A, D, M</small> 8,90	Vegetarisches Geschnetzeltes „Stroganoff Art“ dazu Kartoffelrösti <small>A, F, G, L, M, O</small> 7,90



MONATS-HIT!

Riesenberner

mit Pommes, Paprika-Tomatendip,
Senf und Rohkostsalat G, L, M

Täglich ab 10.30 bis 15.30 Uhr. Gültig bis Sa, 27.7.2024



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