

MITTAGSMENÜ

mit Suppe oder Menüsalat

Montag, 2.12. – Freitag, 6.12. | Täglich von 10.30 – 14 Uhr



	Menü KLASSISCH	Menü VEGETARISCH
MO	Rauchfleischknödel mit Sauerkraut und Bratensaft A, C, G  8,90	Veggie-Schnitzel aus Soja, mit Sauce Remoulade und Kartoffelsalat A, F, M  7,90
DI	Überbackene Schinkenfleckerl mit Sauerrahmdip und grünem Salat A, C, G, L  8,90	Rotes-Linsendal mit Minz-Joghurt und Basmatireis G, H, M, N 7,90
MI	Faschierte Laibchen mit Natursaftl und Kartoffel-Kürbis-Püree A, C, G  8,90	Dreierlei gebackenes Gemüse mit Sauce Remoulade und Salat A, F, M  7,90
DO	Stroganoff vom Huhn mit Butternockerl A, C, G, M, O  8,90	Schlutzkrapfen mit brauner Butter, Schnittlauch und grünem Salat A, C, G 7,90
FR	Gebackenes Seelachsfilet MSC zertifiziert*, mit Petersilienkartoffeln und Sauce Tartare A, D, M 8,90	Kaiserschmarrn mit Apfelmus A, C, G 7,90



MONATS-HIT!

Cordon bleu

vom Schwein, mit Petersilienkartoffeln
und Preiselbeeren A, C, G

Täglich ab 10.30 bis 15.30 Uhr. Gültig bis Sa, 28.12.2024



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