

# MITTAGSMENÜ

mit Suppe oder Menüsalat

Montag, 27.1. – Freitag, 31.1. | Täglich von 10.30 – 14 Uhr



	Menü <b>KLASSISCH</b>	Menü <b>VEGETARISCH</b>
<b>MO</b>	<b>Hascheehörnchen</b> mit Schnittlauch und buntem Blattsalat A, C  <b>8,90</b>	<b>Gemüse- Blätterteigstrudel</b> mit Schnittlauch-Rahm-Sauce, dazu Blattsalat A, C, G, L <b>7,90</b>
<b>DI</b>	<b>Piccata</b> von der Putenbrust, mit Pasta und Tomatensauce A, C, G <b>8,90</b>	<b>Veggie Faschierte Laibchen</b> mit Erbsenreis und Röstzwiebeln A, F <b>7,90</b>
<b>MI</b>	<b>Bratwurst</b> mit Kartoffelschmarrn und Sauerkraut A, F  <b>8,90</b>	<b>Gebackene Champignons</b> mit Kartoffeln und Sauce Tartare A, F, M <b>7,90</b>
<b>DO</b>	<b>Tandooripfanne</b> vom Huhn, mit Basmatireis F, M, N  <b>8,90</b>	<b>Krautfleckerl</b> mit grünem Salat und Schnittlauch A, C, O <b>7,90</b>
<b>FR</b>	<b>Gebackenes Seelachsfilet</b> MSC zertifiziert*, mit Petersilienkartoffeln und Sauce Tartare A, D, M <b>8,90</b>	<b>Kartoffelgulasch</b> mit Rahm und Gebäck A, F, G <b>7,90</b>



## MONATS-HIT!

### Stroganoff

von der heimischen Hühnerbrust,  
mit Butternockerl A, C, G, L, M, O

Täglich ab 10.30 bis 15.30 Uhr. Gültig bis Sa, 1.2.2025



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