

# MITTAGSMENÜ

mit Suppe oder Menüsalat

Montag, 31.3. – Freitag, 4.4. | Täglich von 10.30 – 14 Uhr



	Menü <b>KLASSISCH</b>	Menü <b>VEGETARISCH</b>
<b>MO</b>	<b>Haschee-Hörnchen</b> mit Schnittlauchdip A, C, G  <b>8,90</b>	<b>Veggie Faschierte Laibchen</b> mit Püree und Letscho A, F, G, M <b>7,90</b>
<b>DI</b>	<b>Pariser Schnitzel</b> vom Schweinerücken, mit Erbsenreis A, C, G  <b>8,90</b>	<b>Gemüselasagne</b> mit Tomatensauce A, C, G <b>7,90</b>
<b>MI</b>	<b>Grill-Bratwurst</b> mit Zwiebelsenf und Kartoffelspalten M  <b>8,90</b>	<b>Zartweizenrisotto</b> mit Kohlrabi, Karotten und Schnittlauch A, C, G <b>7,90</b>
<b>DO</b>	<b>Huhn süß-sauer</b> mit Ingwer und Ananas, dazu Basmatireis A, F  <b>8,90</b>	<b>Tortelli</b> mit Paprika-Chili-Fülle, Rucola und geriebenem Gran Moravia A, C, G <b>7,90</b>
<b>FR</b>	<b>Gebackenes Seelachsfilet</b> MSC zertifiziert*, mit Petersilien- kartoffeln und Sauce Tartare A, D, M <b>8,90</b>	<b>Gemüsestrudel</b> mit Bärlauchrahm und gemischtem Salat A, C, G, L <b>7,90</b>



## MONATS-HIT!

### Backhendl

ausgelöste Hühnerkeulen, mit Kartoffel-Vogelersalat  
und Preiselbeeren A, C, G, M

Täglich ab 10.30 bis 15.30 Uhr. Gültig bis Sa, 26.4.2025



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