

MITTAGSMENÜ

mit Suppe oder Menüsalat

Montag, 7.10. – Freitag, 11.10. | Täglich von 10.30 – 14 Uhr



	Menü KLASSISCH	Menü VEGETARISCH
MO	Gebackener Leberkäse mit Kartoffel-Gurken-Salat und Sauce Tatare <small>A, C, G, M</small> 8,90	Steinpilz-Kaspressknödel mit Rahmdip und kleinem Salat <small>A, C, G</small> 7,90
DI	Tikka Masala Indisches Hühnercurry mit Basmatireis <small>G, H, M</small> 8,90	Überbackene Schupfnudeln mit Blattspinat, Tomaten und Hirtenkäse <small>A, C, G</small> 7,90
MI	Lasagne Bolognese mit geriebenem Gran Moravia <small>A, C, G</small> 8,90	Gemüsewok mit Erbsenkresse, schwarzem Sesam und Basmatireis <small>F, G, N</small> 7,90
DO	Putenrahm- geschnetzeltes mit Champignons und Rösti <small>G, O</small> 8,90	Schlutzkrapfen mit brauner Butter, Schnittlauch und grünem 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	Ofenkartoffel mit Rahm, Veggie-Filetstreifen und Letscho <small>A, C, G, F, N</small> 7,90



MONATS-HIT!

Backhendl

ausgelöste Maishendlkeulen,
dazu Butterreis und Preiselbeeren A, C, G

Täglich ab 10.30 bis 15.30 Uhr. Gültig bis Sa, 2.11.2024



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