

MITTAGSMENÜ

mit Suppe oder Menüsalat

Montag, 19.2. – Freitag, 23.2. | Täglich von 10.30 – 14 Uhr



	Menü KLASSISCH		Menü VEGETARISCH
MO	Grammelknödel mit Sauerkraut und Bratensaft A, C, G	 8,90	Spinat-Topfennockerl mit konfierten Tomaten und Blattspinat A, C, G 7,90
DI	Gebratene Hühnerkeule mit Semmelfülle, Natursaftl und Gemüsereis A, C, M	 8,90	Kürbislaibchen mit Schnittlauchrahmdip und buntem Gemüse A, C, G, L 7,90
MI	Kalbfleischbällchen in Paprikarahmsauce, dazu Dinkelspätzle A, C, G, L	 8,90	Pasta mit Pesto Rosso-Ricotta, Rucola und Gran Moravia A, C, G, H 7,90
DO	Geselchtes mit Kürbis-Kartoffelpüree und glaciertem Wurzelgemüse A, G, L	 8,90	Thai Curry mit Paprika, Mango und Basmatireis F, M 7,90
FR	Putenmedaillons mit Tomaten und Mozzarella überbacken, dazu Rosmarin- kartoffeln C, G	 8,90	Gemüsepfanne mit Waldstaudenkornreis, Hirtenkäse und Blattsalat A, G 7,90

MONATS-HIT!

Seelachsfilet gebacken

MSC zertifiziert*, mit Petersilienkartoffeln und Sauce Tartare

A, D, M

Gültig bis Sa, 2.3.2024

STATT 8,90
NUR
7,90
SIE SPAREN 1,-

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