

# MITTAGSMENÜ

mit Suppe oder Menüsalat

Montag, 14.4. – Freitag, 18.4. | Täglich von 10.30 – 14 Uhr



	Menü <b>KLASSISCH</b>	Menü <b>VEGETARISCH</b>
<b>MO</b>	<b>Gebackener Leberkäse</b> mit Kartoffel-Bärlauchsalat und Sauce Remoulade <small>A, C, G, M</small>  <b>8,90</b>	<b>Tortelli</b> gefüllt mit Spinat und Mascarpone, dazu braune Butter und Gran Moravia <small>A, C, G</small> <b>7,90</b>
<b>DI</b>	<b>Gelbes Thaicurry</b> vom Huhn, mit Sojabohnen und Mango, dazu Basmatireis <small>F, M</small>  <b>8,90</b>	<b>Hausgemachte Grünkern-Zucchini-laibchen</b>  mit Kräuterdip und grünem Salat <small>A, G</small> <b>7,90</b>
<b>MI</b>	<b>Pannonisches Schweinsgulasch</b> mit Nockerl <small>A, C, G</small>  <b>8,90</b>	<b>Gebackener Emmentaler</b> mit Petersilienkartoffeln und Wildpreiselbeeren <small>A, C, G</small> <b>7,90</b>
<b>DO</b>	<b>Gekochtes Rindfleisch</b> mit Cremespinat und Kartoffelschmarrn <small>G, L</small>  <b>8,90</b>	<b>Cremespinat</b> mit Kartoffelschmarrn und Spiegelei <small>A, C, G</small> <b>7,90</b>
<b>FR</b>	<b>Gebackenes Seelachsfilet</b> MSC zertifiziert*, mit Petersilienkartoffeln und Sauce Tartare <small>A, D, M</small> <b>8,90</b>	<b>Käsespätzle</b> mit Röstzwiebeln und Schnittlauch <small>A, C, G</small> <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-157232