

MENÜ MO, 11.10. – SA, 16.10.



Täglich von 10.30 – 14.00 Uhr

Montag
GRAMMELKNÖDEL
mit Bratensaft und Sauerkraut
[A, C, G] **6,80**

Donnerstag
GEFÜLLTE PAPRIKA
in Tomatensauce dazu Salzkartoffeln
[A, C, G] **6,80**

Dienstag
**ALTWIENER KALBSRAHM-
BEUSCHEL**
mit Semmelknödel und
Schnittlauch [A, C, G, L, M, O] **6,80**

Freitag
POLARDORSCH GEBACKEN
*MSC zertifiziert, mit Sauce Tartare
und Petersilienkartoffeln
[A, C, G, D, M] **6,80**

Mittwoch
SPINATSPÄTZLE
in Schinkenrahmsauce
dazu grüner Salat
[A, C, G, L] **6,80**

Samstag
CORDON BLEU
vom Schwein, mit Speck und Emmentaler
gefüllt, dazu Butterreis und
Wildpreiselbeeren **9,70**

alle Menüs inkl. Tagessuppe

**UNSERE SPEISEKARTE STEHT IHNEN
JETZT AUCH ONLINE ZUR VERFÜGUNG!**



UNSERE EMPFEHLUNG

**Wilderer Pfanne
von der Hirschkeule**
aus Österreich mit Pilzen
und Kräuternockerl
[A, C, G, L, O]

7,90

VOM GRILL

**Herbst Burger
mit Trüffelmayo**
Speck, Brie und Kürbis,
Pommes frites und Dipsauce
[A, C, G, M]

9,90

VEGETARISCH

Tortelli
gefüllt mit Steinpilzpesto,
Pilzen und Kräuter
dazu grüner Salat
[A, C, G]

6,90

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.



Fisch mit diesem Zeichen stammt aus einer Fischerei, die unabhängig nach den Richtlinien des MSC für eine beispielhafte und nachhaltige Fischerei zertifiziert wurde