

MITTAGSMENÜ

mit Suppe oder Menüsalat

Montag, 16.9. – Freitag, 20.9. | Täglich von 10.30 – 14 Uhr



	Menü KLASSISCH	Menü VEGETARISCH
MO	Szegediner Gulasch mit Salzkartoffeln und Rahm G  8,90	Altwiener Krautfleckerl mit grünem Salat A, C, G, O 7,90
DI	Schweinerückensteak mit Tomaten und Mozzarella überbacken, dazu Rosmarinkartoffeln G  8,90	Kichererbsencurry mit schwarzem Sesam und Basmatireis G, M, N 7,90
MI	Gebackene Hühnerkeule mit Kartoffel-Vogerlsalat A, C, G, M  8,90	Kürbislaibchen mit Kernöldip und Petersilienkartoffel A, C, G 7,90
DO	Steirisches Wurzelfleisch mit Kren und Schnittlauch- kartoffeln O  8,90	Käsespätzle mit Röstzwiebeln und grünen Salat A, C, G 7,90
FR	Gebackenes Seelachsfilet MSC zertifiziert*, mit Petersilienkartoffeln und Sauce Tartare A, D, M 8,90	Vegetarisches Geschnetzeltes „Stroganoff Art“ mit Dralli A, C, G, F, M, O 7,90



MONATS-HIT!

Faschirtes Kalbsbutterschnitzel

mit Kartoffelpüree, Röstzwiebeln
und glacierten Karotten A, G, L

Täglich ab 10.30 bis 15.30 Uhr. Gültig bis Sa, 28.9.2024



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