

MENÜPLAN 19.08.-25.08.2024

Änderungen vorbehalten

Öffnungszeiten: 11:00-22:00 Uhr, Küche: 11:00-21:00 Uhr

Montag 19.08.	Suppe 1. Grillkotelette mit Pommes Frites, Salatgarnitur und Kräuterbutter A,C,G,L,M 2. Gebackener Emmentaler mit Salatgarnitur und Sauce Tartare A,C,G,M	€ 9,00 € 9,00
Dienstag 20.08.	Suppe 1. Putengeschnetzeltes mit Reis A,G,L 2. Spaghetti in Kürbis-Dillsauce A,C,G	€ 9,00 € 9,00
Mittwoch 21.08.	Nudelsuppe A,C,L 1. Wiener Schnitzel mit gemischtem Salat A,C,L,M 2. Zuccinirisotto G,L	€ 9,00 € 9,00
Donnerstag 22.08.	Suppe 1. Moussaka (Griechischer Auflauf mit Faschiertem, Melanzani, Kartoffeln, Tomaten und Käse) A,C,G 2. Grießauflauf mit Früchten A,C,G	€ 9,00 € 9,00
Freitag 23.08.	Suppe 1. Zander gebacken mit gemischtem Salat A,C,D,L,M 2. Zander natur mit Petersilkkartoffeln, Salatgarnitur+Kräuterbutter A,D,L,M	€ 15,00 € 15,00
Samstag 24.08.	Suppe Kotelette im Kartoffel-Parmesanmantel mit grünem Salat A,C,G Dessert	€ 16,00
Sonntag 25.08.	Suppe Rindsbraten mit Spiralen A,C,G,L Dessert	€ 16,00

Gutes Essen
Gute Weine

A – glutenhaltiges Getreide | B – Krebstiere | C – Ei | D – Fisch
E – Erdnuss | F – Soja | G – Laktose | H – Schalenfrüchte | L – Sellerie
M – Senf | N – Sesam | O – Sulfite | P – Lupinen | R – Weichtiere

Eierschwammerlwochen

2024

 Eierschwammerlomlette
mit grünem Salat **c** € 14,-

 Geröstete Eierschwammerl
mit Petersilkartoffeln und grünem Salat **c** € 15,-

 Eierschwammerlsauce
mit Serviettenknödel **A,C,G,L** € 16,-



 Eierschwammerlgulasch
mit Nockerl **A,C,G,L** € 16,-

 Eierschwammerl-Cordon Bleu
mit gemischtem Salat **A,C,G,L,M** € 18,-



 Kalbskrone gegrillt
mit gerösteten Eierschwammerln, Zwiebeln und
verschiedenen Kräutern, dazu Kroketten **G,L,M** € 30,-

 **Der Weinsommeliere empfiehlt zu unseren Eierschwammerlgerichten**
CHARDONNAY Premium vom Bio-Weingut Schwarz 1/8 € 5,60
Helles Goldgelb; nobler Duft nach Biskuit, zarte Röstaromatik;
am Gaumen saftige Ananasfrucht, opulente Fülle; kraftvolles Finish.