

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