

Empfehlungen des Tages

MONTAG, 04. NOVEMBER 2024

PENNE Gemüse, Mozzarella ^{A/G/L}
penne pasta, vegetables, mozzarella cheese

SCHWEINSKOTELETT Letscho, cremige Polenta ^{pork} ^{A/G/O}
grilled pork cutlet, letcho vegetables, creamy polenta

DIENSTAG, 05. NOVEMBER 2024

QUINOA RISOTTO Schmorparadeiser, Ziegenkäse ^{G/L}
quinoa risotto, braised tomatoes, goat cheese

HENDERLBRUST MIT GORGONZOLA Paradeiserragout, Bulgur ^{A/G/L}
chicken breast with gorgonzola, tomato ragout, bulgur

MITTWOCH, 06. NOVEMBER 2024

KÜRBIS-GNOCCHI Blattspinat, Pignoli, Feta ^{A/C/G}
pumpkin gnocchi, spinach, pinenuts, feta cheese

TAFELSPITZ Rahm-Fisolen, Salzkartoffel ^{A/G/L}
boiled prime of beef, creamed string bean vegetable, potatoes

DONNERSTAG, 07. NOVEMBER 2024

STEINPILZ TEIGTASCHEN Salbei, Grana ^{A/C/G}
porcini mushroom ravioli, sage, grana cheese

GEFÜLLTE PAPRIKA (Bio-Kalbsfaschiertes)
Kräuter-Basmati, Paradeisersauce ^{A/G/L}
minced organic veal stuffed bell peppers, herbed basmati, tomato sauce

FREITAG, 08. NOVEMBER 2024

ERDÄPFEL-SCHWAMMERLSTRUDEL Majoranrahm ^{A/G}
potato mushroom strudel with marjoram sourcream

FISCH-BUTTERLAIBCHEN Erdäpfel-Kürbispüree, Rahmgurken ^{A/D/G/M}
fish patties, potato pumpkin puree, creamed cucumber with dill

JEDER TAGESTELLER 17,6 / EACH DISH OF THE DAY 17,6

A Gluten

B Krebstiere

/crustaceans

C Ei/egg

D Fisch/fish

E Erdnuss/peanuts

F Soja/soy

G Laktose/lactose

H Nuss/nuts

L Sellerie/celery

M Senf/mustard

N Sesam/sesame

P Lupinen/lupins

O Sulfite/alcohol

R Weichtiere/molluscs

[🌿] Vegetarisch

[🌿] /vegetarian

[🌿] VeganVegan

[🐷] Schweinefleisch

Preise inklusive aller Steuern und Abgaben. Prices include all taxes and fees.