

# Empfehlungen des Tages

## **MONTAG, 16. DEZEMBER 2024**

SCHMOR-MELANZANI Gemüse-Couscous-Salat, Feta <sup>♣</sup>A/G  
*braised aubergine, couscous salad with vegetables, feta cheese*

SCHINKENFLECKERL Paradeiser-Basilikumsauce, Grana <sup>pork</sup> Ⓞ A/C/G  
*pasta bake with ham, tomato-basil sauce, grana cheese*

## **DIENSTAG, 17. DEZEMBER 2024**

SEMMELEKNÖDEL Champignonsauce, frittiertes Rucola <sup>♣</sup>A/C/G/L/O  
*bread dumplings with mushroom sauce, fried rocket salad*

TAFELSPITZ Kräuterrahm-Kohlrabi, Spinat-Erdäpfelstampf <sup>G/L/O</sup>  
*boiled prime of beef, herbed kohlrabi cream, spinach-potato puree*

## **MITTWOCH, 18. DEZEMBER 2024**

PAPRIKA-ERDÄPFEL AUFLAUF Ricotta, Vogersalat <sup>♣</sup>A/C/G  
*bell pepper-potato gratin, ricotta, lamb's lettuce*

FASCHERTER BRATEN (Bio Kalbfleisch) Basmati, Schwammerlsauce <sup>A/C/G/L/O</sup>  
*minced organic veal meatloaf, basmati rice, mushroom sauce*

## **DONNERSTAG, 19. DEZEMBER 2024**

GEBACKENER TOFU warmer Kichererbsen-Avocado-Tomatensalat <sup>♣</sup>A/C/F/G  
*fried tofu, lukewarm chick peas salad with avocado & tomato*

### SCHWEINSLUNGENBRATEN

Wurzelgemüse, Nockerl, grüne Pfeffersauce <sup>pork</sup> Ⓞ A/C/G/L/O  
*roast pork loin, root vegetables, spaetzle noodles, green pepper sauce*

## **FREITAG, 20. DEZEMBER 2024**

ROTKRAUTSTRUDEL Pignoli, Erdäpfel, Ziegenkäse <sup>♣</sup>A/G  
*beetroot strudel, pine nuts, potatoes, goat cheese*

ROTBARSCHFILET Paradeiser-Fisolengemüse, Dillkartoffel <sup>A/C/D/G</sup>  
*red.fish fillet, tomato-string bean vegetables, potatoes 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.