



Empfehlungen des Tages

MONTAG, 10. MÄRZ 2025

NUDELN MIT KÄSESAUCE Blattspinat, Röstzwiebel  A/C/G/O
pasta with cheese sauce, spinach, roasted onions

GEBACKENES SCHWEINSKOTELETT Erdäpfelsalat  A/C/G/M
deep fried pork cutlet, potato salad

DIENSTAG, 11. MÄRZ 2025

LINSEN FALAFEL mariniertes Gemüse, Hummus, Feta, Pitabrot  A/G/M/N/L
lentil falafel, marinated vegetables, hummus, feta, pita bread


SCHULTERSCHERZEL Wurzelgemüse, Semmelkren  A/C/G/L
boiled beef, root vegetables, semmelkren (bread roll-horseradish mash)

MITTWOCH, 12. MÄRZ 2025

MIT QUINOA-GEMÜSE GEFÜLLTE TOMATEN gratiniert mit Bergkäse  G
with quinoa vegetables stuffed tomatoes, gratinated with mountain cheese

HÜHNERSPIESSE Gemüse-Kartoffelgröstl, süß-sauer Dip
chicken fillet skewers, vegetable potato roast, sweet & sour dip

DONNERSTAG, 13. MÄRZ 2025

KÜRBISLAIBCHEN Kichererbsensalat, Kräutervinaigrette  A/C/G
pumpkin patties, beetroot-chick peas salad, herbed vinaigrette

PROSCIUTTO-ERDÄPFELKNÖDEL Schmorparadeiser, Linsenragout  A/C/G
prosciutto stuffed potato dumplings, braised tomatoes, lentil ragout

FREITAG, 14. MÄRZ 2025

BÄRLAUCH NOCKERL Oliven, Ziegenkäse, Paradeisersauce  A/C/G
wild garlic spaetzle noodles, olives, goat cheese, tomato sauce

FISCHLAIBCHEN Dill-Rahm-Gurken, Süsskartoffelpüree  DC/D/G
fish patties, creamed dill cucumber vegetable, sweet potato puree

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.