

Empfehlungen des Tages

MONTAG, 31. MÄRZ 2025

KÄSEKNÖDEL Schwammerlragout, Majoranrahm *A/C/G/O*
cheese dumplings, mushroom ragout, marjoram cream

FASCHIERTER BRATEN (Bio Kalb) Schwammerlragout, Basmati *A/C/G/O*
meatloaf (minced organic veal), mushroom ragout, basmati rice

DIENSTAG, 01. APRIL 2025

BÄRLAUCHNOCKERL
geschmorte Kirschparadeiser, Gorgonzolasauce *A/C/G/O*
spaetzle noodles with wild garlic, braised cherry tomatoes, gorgonzola sauce

HENDERLBRUST Letscho, cremige Oliven-Polenta *A/C/G/O*
grilled chicken breast, letscho vegetables, creamed olive polenta

MITTWOCH, 02. APRIL 2025

PENNE MIT PESTO TRAPANESE Grana *A/G/H*
penne with pesto trapanese (almonds), grana cheese

PUTEN-GEMÜSE SPIESSE Taboulé, Koriander-Dip *A/G*
turkey skewers with vegetables, taboulé, coriander dip

DONNERSTAG, 03. APRIL 2025

ERDÄPFEL-SPINAT FRITTATA
Mozzarella, Basilikumpesto, Paradeisersauce *A/C/G*
potato-spinach frittata, mozzarella, basil pesto, tomato sauce

PULLED PORK oven potato, coleslaw *G/L/O*

FREITAG, 04. APRIL 2025

KRAUTSTRUDEL Ziegenkäse, Paprikasauce *A/G/L/O*
cabbage strudel, goat cheese, bell pepper sauce

CALAMARI MASALA Kokosreis, Ananas-Chutney *G/M/R*
calamari, coconut rice, pine apple chutney

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.