



Mittagsmenü

29.11.2021- 03.12.2021

Montag bis Freitag von 11:00 bis 14:00 Uhr **€ 8,90**

Tagessuppe & Auswahl von 4 Hauptspeisen und Dessert

Vegetarisches Wochengericht:

Bio Sellerie Cordon Bleu mit Knoblauchdip, Petersilienerdäpfeln und Salat (a,c,g,l,m) + **Tagessuppe € 8,90**

Nudel Wochengericht:

Hausgemachte Eiernockerl mit gebackenen Zwiebelringen und Gurkensalat (a,c,g,l) + **Tagessuppe € 8,90**

Montag Bunte Gemüsesuppe mit Rollgerste (g,l,o)

29.11.2021

Menü I **Spare Ribs** mit Coleslaw, Kartoffelwedges und zerlei Dip (l,m)

Menü II **Hühner Cordon Bleu „Pariser Art“** mit Reis und Salat (a,c,g,l)

Dienstag Klare Hühnersuppe mit Spinat-Ricotta-Nudeln und Wurzelgemüse (a,c,g,l)

30.11.2021

Menü I **Esterházy Rinderbraten** mit Gemüsejulienne und Bandnudeln (a,c,g,l,m)

Menü II **Wiener Schnitzel vom Schwein** mit Selleriereis und Salat (a,c,g,l,m)

Mittwoch Alt-Wiener Erdäpfelsuppe mit Speck und frischem Majoran (a,g,l,o)

01.12.2021

Menü I **Pusztabraten vom Schweinschopf** mit pikantem Letschogemüse und Tarhonya (a,c,g,l,m)

Menü II **Kalbsleber gebacken** mit Petersilienkartoffeln, Knoblauch-Dip und Salat (a,c,g,l,e)

Donnerstag Rindsuppe mit Einlage und Gemüse (a,g,c,l)

02.12.2021

Menü I **Faschierte Laibchen** mit Paradeiskraut und Rösterdäpfeln (a,g,c,l,o)

Menü II **Schweinsfilet** im Käsemantel mit Reis und Salat (a,c,g,l)

Freitag Cremige Ganslsuppe mit Butterknöderl und Wurzelgemüse (a,c,g,l)

03.12.2021

Menü I **Gratiniertes Hühnersteak** mit Tomaten-Mozzarella, Jasmin Reis und Salat (a,g,l,o)

Menü II **Buntbarschfilet** in 3Kornpanier mit Petersilienkartoffeln, Kräuterremoulade und Salat (a,c,g,l,d,m)

Änderungen Vorbehalten!

A = Glutenhaltiges Getreide, B = Krebstiere, C = Ei, D = Fisch, E = Erdnüsse, F = Soja, G = Milch oder Laktose, H = Schalenfrüchte, L = Sellerie, M = Senf, N = Sesam, O = Sulfite, P = Lupinen, R = Weichtiere

Trotz sorgfältiger Herstellung unserer Gerichte können neben den gekennzeichneten Zutaten auch Spuren von anderen Stoffen enthalten sein, die im Produktionsprozess der Küche verwendet werden.