



MITTAGSBUFFET

02.10.2023- 06.10.2023

Montag bis Freitag von 11:00 bis 14:00 Uhr **€ 12,50**

Tagessuppe & Auswahl von 3 Hauptspeisen, Salat und Dessert

Nudel Wochengericht:

Wiener Krautfleckerl mit Bauernspeck, Crème fraîche und Blattsalat (a,c,g,l)+ **Tagessuppe € 10,90**

Montag Fisolencremesuppe mit frischen Kräutern (g,l)

02.10.2023

Menü I **Gebratene Hühnerkeule** mit Ratatouille-Gemüse und Reis (l,o)

Menü II **Nougat-Topfenknödel** mit Zuckerbrösel und Beerenröster (a,c,g)

Dienstag Klare Hühnersuppe mit Einlage und Gemüse (a,c,g,l)

03.10.2023

Menü I **Geschmorter Eierschwammerl-Rinderbraten** mit Bandnudeln (a,c,g,l,m)

Menü II **Gebackener Karfiol in Kornpanier** mit Kräuterkartoffeln und Remoulade (a,c,g,l,n)

Mittwoch Süß-Saure Gemüsesuppe mit Tofu (a,g,l,o)

04.10.2023

Menü I **Stefaniebraten** mit Erdäpfel-Karfiol-Püree und Zuckererbsen (a,c,l,o)

Menü II **Spinat- Ricotta Tortellini** mit cremiger Gorgonzola-Spinat Sauce (a,c,g,l)

Donnerstag Rindsuppe mit Grießnockerl (a,g,c,l)

05.10.2023

Menü I **Bauernschmaus** mit Sauerkraut und Semmelknödel (a,c,g,l,m)

Menü II **Bunte Herbst-Pfanne** mit Kürbisgemüse, Kartoffelnudeln und Grana (a,b,c,g,l)

Freitag Rote-Linsen Kokos Suppe (a,g,l,o)

06.10.2023

Menü I **Asiatische-Nudelpfanne** mit Gemüse und Tofu (l,m)

Menü II **Backfisch** mit Rosmarin-Ofenkartoffeln, Knoblauch-Dip und Salat (a,c,g,d,l,m)

Für unser umweltschonendes Einweggeschirr verrechnen wir 0,90€ extra.

Gerne können Sie Ihr eigenes Geschirr mitbringen.

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.*