

# an Guadn



## Mittagsmenü Lunch menu

11:00-15:00 Uhr

06.11.-  
10.11.2017

9,90

### Montag, 06.11.2017

Rahner Salat [i,j]

Beetroot salad

\*\*\*

Knödelgröstl [a,c,g] mit Bratenfetzen

Dumpling gröstl with pieces of meat

### Dienstag, 07.11.2017

Maronencremesupperl [a,c,g,h]

mit Zimt-Croutons [a]

Cream of chestnut soup with cinnamon croutons

\*\*\*

Schweinelendchen mit Spinat, Tomate und

Schweizer Käse [g] überbacken,

dazu Pommes frites [a]

Pork tenderloin with spinach and tomatoes baked

with swiss cheese served with French fries

### Mittwoch, 08.11.2017

Rinderkraftbrühe [i]

mit Gemüseaultascherl [a,c,g,i]

Beef bouillon with vegetable dumplings

\*\*\*

Gebackener Karfiol [a,c,g] mit Erdäpfeln [g]  
und Kräuterschmand [g]

Baked cauliflower with potatoes and sour cream

### Donnerstag, 09.11.2017

Fleischpflanzerl [a,c,g,i] mit Spätzle [a,c,g]

und Rahmschwammerlsauce [a,i]

Meat ball with spätzle and creamy

mushroom sauce

\*\*\*

Traubensalat mit Joghurteiscreme [c,g]

Grape salad with yogurt ice cream

### Freitag, 10.11.2017

Mariniertes Gemüse

Marinated vegetables

\*\*\*

Gebackener Alaska Seelachs [a,c,d,g,i]  
mit Erdäpfelsalat [i,j] und Sauce Remoulade

[a,c,d,g]

Baked Alaska pollock with potato salad

and sauce remoulade

Alle angegebenen Preise verstehen sich in Euro (€),  
inklusive aller Abgaben und Steuern.

#### Allergene

a) Weizen a1) Gluten a1) Weizena2) Dinkelb) Krebstiere  
c) Eier d) Fische) Erdnüsse f) Soja g) Laktose h) Nüsse  
h1) Mandeln h2) Haselnüsse i) Sellerie  
j) Senf k) Sesamsamen l) Schwefeldioxid  
m) Lupinen n) Weichtiere