

an Guadn



Mittagsmenü

Lunch menu

11:00-15:00 Uhr

08.01.-
14.01.2018

9,90

Montag, 08.01.2018

Cremesuppe vom Winterspargel [a,g,i]
mit Schinkenfleckerl

Asparagus cream soup [a,g,i] with ham pieces

Chili con carne

Chili con carne

Dienstag, 09.01.2018

Sprossenkohlcremesupperl [a,g,i]
mit gerösteten Speckkrammerl'n

sprouts cream soup [a,g,i]

with roasted bacon pieces

2 rote Bratwurst mit gebackenen

Kartoffelecken [a]

2 roasted sausages with wedges [a]

Mittwoch, 10.01.2018

Hausgemachter Krautstrudel [a,c,g]

mit Kürbissauce [a,g,i]

Cabbage strudel [a,c,g] with a pumpkin sauce [a,g,i]

Rum-Zwetschgen mit

Zimt-Karamell-Eiscreme [c,g]

Rum plums with

cinnamon-caramel ice cream [c,g]

Donnerstag, 11.01.2018

Putenmedaillon auf schwarzen Bandnudeln

[a,c,n] an Tomatensauce [a,c,g]

Turkey medallions with black noodles [a,c,n]

and tomato sauce [a,c,g]

Mandarinen Mousse [c,g]

Mandarin mousse [c,g]

Freitag, 12.01.2018

Rahnercremesuppe mit Zimt Croutons [a,g,i]

Beet root cream soup

with cinnamon croutons [a,g,i]

Heimisches Wallerfilet a la König Ludwig [d,i]

mit Krensaucen [a,g,i] und Dill-Erdäpfeln [g]

Sheatfish a la King Louie [d,i] with horseradish sauce [a,g,i]

and dill potatoes [g]

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

Allergene

a) Weizen a1) a) Gluten a1) Weizen a2) Dinkel(b) 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