

Mittagsmenü

9,90



Lunch menu
09.- 13.07.2018
11:00-15:00 Uhr

Probieren Sie unser
Paulaner Zwickl
0,5l 5,30

Montag, 09.07.2018

Mariniertes Blattwerk [i,j]
Marinated lettuces [i,j]



Knödelgröst'l [a,c,g] mit Bratenfetzen
„Gröst'l“ from dumplings [a,c,g] with roast slices

Dienstag, 10.07.2018

Wellfleisch [i] mit Linsengemüse [g,i] und Kren
Boiled belly pork [i] with lentils [g,i] and horseradish



Walnuß-Eiscreme [c,g]
mit eingelegten Kirschen
Walnut ice cream [c,g] with pickled cherries

Mittwoch, 11.07.2018

Sellerie Cremesuppe [a,g,i]
mit Weißbrot-Croutons [a,g]
Celery soup with cream [a,g,i], served with croutons [a,g]



Rollgersten-Risotto [a,i,g] mit Gemüse [g]
Pearl barley risotto [a,i,g] with vegetables [g]

Donnerstag, 12.07.2018

Gurkensalat
Cucumber salad



Bayerisches Kalbslängerl [a,g,i]
mit hausgemachtem Semmelknödel [a,c,g]
Bavarian calf's lights [a,g,i]
with homemade bread dumpling [a,c,g]

Freitag, 13.07.2018

Cremesuppe von der Erbse [a,g,i]
mit Garnelenstückerln [b] und Minze
Pea soup [a,g,i] with shrimp [b] and mint



Gebackener Buntbarsch [a,c,d,g]
mit Erdapfel-Gurken-Salat [i,j]
Baked tilapia [a,c,d,g]
with potato-cucumber-salad [i,j]



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

Allergene

a) Glutenthaltiges Getreide (a1=Weizen, a2=Dinkel, a3=Gerste, a4=Roggen) b) Krebstiere c) Eier d) Fisch e) Erdnüsse f) Soja
g) Laktose, Milch und Milcherzeugnisse h) Schalenfrüchte/Nüsse (h1=Mandeln, h2=Haselnüsse, h3=Walnüsse, h4=Cashew Nüsse,
h5=PK Nüsse, h6=Paranüsse, h7=Pistazien, h8=Macadamia/Queensland Nüsse i) Sellerie j) Senf k) Sesamsamen l) Schwefeldioxid
und Sulfite m) Lupinen n) Weichtiere