

Mittagsmenü

9,90

Lunch menu

10.08.- 14.09.2018

11:00-15:00 Uhr

**Werde Teil
des Spöckmeier-Teams!**

Bewerbung an:
mitarbeiter@stiftl.de

Montag, 10.09. 2018

Grießnockerl-Suppe [a,c,g,i]
Beef bouillon with semolina dumplings [a,c,g,i]



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

Dienstag, 11.09.2018

Cremesupperl vom Zeller [a,g,i]
mit Weißbrot-Croutons [a,g]
Celeriac soup with cream [a,g,i] and croutons [a,g]



Knödelgröstl [a,c,g] mit Bratenfetzen
Dumpling „Gröstl“ with roast slices [a,c,g]

Mittwoch, 12.09.2018

Tomaten-Salat [i,j]
Tomato salad [i,j]



Bunte Gemüseplatte [g,i] mit Spiegelei [c]
Vegetable mix [g,i] with fried egg [c]

Donnerstag, 13.09.2018

Cremesupperl vom Brokkoli [a,g,i] mit
Mandelblättchen [h]

Broccoli soup with cream [a,g,i] with almond flakes [h]



Gebackene Milzwurst [a,c,g]
mit Erdapfel-Radieserl-Salat [i,j]
Baked milt sausage [a,c,g] with potato radish salad [i,j]

Freitag, 14.09.2018

Gebratener Hechtbarsch [d] an KrensaUCE [a,g,i]
und Erdapfelstampf [g]

Fried pike-perch [d] with horseradish sauce [a,g,i]
and potato puree [g]



Birnenparfait [c,g]
Pear parfait [c,g]

**Wir freuen uns über
Ihre Bewertung**



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

Allergene

a) Glutenhaltiges 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