

Mittagsmenü

9,90

Lunch menu
05.11. - 09.11.2018
11:00-15:00 Uhr



Wussten Sie schon,
dass es unsere hausgemachten Weißwürste
auch für daheim zu kaufen gibt? Bestellen
Sie bei Ihrer Servicekraft und nehmen Sie
die frischen Schmankerl eingeschweißt
direkt mit nach Hause.
Pro Stück 1,50

Montag, 05.11.2018

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



Eingelegte Beeren mit Pistazien-Eiscreme [c,g]
Marinated berries with pistachio ice cream [c,g]

Dienstag, 06.11.2018

Kräftige Ochsenbouillon [i]
mit Grießnockerl [a,c,g] und Wurzelgemüse [i]
Ox bouillon [i] with semolina dumplings [a,c,g]
and root vegetables [i]



Knödelgröst'l [a,c,g] mit Bratenfetzen
Dumpling „gröst'l“ [a,c,g] with roast slices

Mittwoch, 07.11.2018

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



Überbackenes Gemüse [g,i]
Gratinated vegetables [g,i]

Donnerstag, 08.11.2018

Rind'ssupp'n [i] mit Suppennudeln [a,c,g] und
Wurzelwerk [i]
Beef soup [i] with noodles [a,c,g] and root vegetables [i]



Grillhendl mit gebackenen Kartoffelecken [a]
Grilled chicken with baked potato wedges [a]

Freitag, 09.11.2018

Cremesupperl vom Spinat [g,i]
mit Weißbrot-Croutons [a,g]
Spinach soup with cream [g,i] with bread croutons [a,g]



Gebackener Rotbarsch [a,c,d,g]
mit Sauce Remoulade [c,d,g]
und Erdapfel-Radieserl-Salat [i,j]
Fried redfish fillet [a,c,d,g], rémoulade sauce [c,d,g]
and potatoe-radish-salad [i,j]

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