

# Mittagsmenü

## 9,90

**Lunch menu**  
**03. - 07.12.2018**  
**11:00-15:00 Uhr**



### Montag, 03.12.2018

Mariniertes Blattwerk [i,j]  
mit Krusteln vom G'selchten  
Marinated lettuces [i,j] with crusts of smoked meat



Kleines Backhendl [a,c,g] mit  
Erdapfel-Radieserl-Salat [i,j]  
Small fried chicken [a,c,g] with potato-radish-salad [i,j]

### Dienstag, 04.12.2018

Graupeneintopf [a,g,i] mit Gemüse [g,i]  
Pearl barley risotto [a,g,i] with vegetables [g,i]



Passionsfrucht-Sorbet  
mit marinierten Beeren  
Passion fruit sorbet with marinated berries

### Mittwoch, 05.12.2018

Kräftige Ochsenbouillon [i]  
mit Grießnockerl [a,c,g]  
Ox bouillon [i] with semolina dumplings [a,c,g]



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

**DIREKT VORM SPÖCKMEIER .**  
**Glühbier . Gestacheltes Bier .**  
**Feuerstelle**



### Donnerstag, 06.12.2018

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]



Panna Cotta vom Granatapfel [g]  
Pomegranate panna cotta [g]

### Freitag, 07.12.2018

Eingelegter Brathering [d,i]  
mit Erdapfel-Kaas [g]  
Marinated fried herring [d,i] with potato cheese [g]



Zahnmaulfilet vom Grill [d]  
mit Bratgemüse  
Pike-perch fillet [d] with roasted vegetables

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