

Mittagsmenü

9,90

Lunch menu

07.01.2018 - 11.01.2019

11:00-15:00 Uhr



**Die Wirtsfamilie Lorenz Stiftl
und das Spöckmeier-Team
wünscht Ihnen einen
tollen Start ins neue Jahr!**

Montag, 07.01.2018

Knödelgröst'l [a,c,g] mit Bratenfetzen
und Prinzessbohnen [g]
Dumpling „gröst'l“ [a,c,g] with roast slices
and green beans [g]



Zimt-Karamell-Eiscreme [c,g]
mit eingelegten Kirschen
Cinnamon caramel ice cream [c,g]
with pickled cherries

Dienstag, 08.01.2019

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



Apfel-Streusel-Kuchen [a,c,g,h]
mit Schlagrahm [g]
Apple-crumble [a,c,g,h]
with whipped cream [g]

Mittwoch, 09.01.2019

Cremesupperl von der Runkelrübe [g,i]
mit Schinkenfleckerl
Beet soup with cream [g,i] and ham slices



Rahmhackbraten [a,c,g]
mit Spinat-Spätzle [a,c,g]
Meat loaf [a,c,g] with spinach „spätzle“ [a,c,g]

Donnerstag, 10.01.2019

Cremesupperl von der Esskastanie [g]
mit Zimt-Croutons [a,g]
Chestnut soup with cream [g]
and cinnamon croutons [a,g]



Rahmschwammerl [a,g]
mit Semmelknödel [a,c,g]
Various mushrooms with cream [a,g]
and bread dumpling [a,c,g]

Freitag, 11.01.2019

Cremesupperl vom Fenchel [g,i]
mit Weißbrot-Croutons [a,g]
Fennel soup with cream [g,i]
with white bread croutons [a,g]



Hechtbarschfilet vom Grill [d]
mit Bratgemüse

Pike-perch fillet from the grill [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