

Mittagsmenü

9,90

Lunch menu

11. - 15.03.2019

11:00-15:00 Uhr

Probieren Sie unser
Salvator Starkbier

0,5l 5,30



Montag, 11.03.2019

Cremesupperl vom Karfiol [g,i]
Schinkenfleckerl
Cauliflower soup with cream [g,i]
Ham slices



Knödelgröstl [a,c,g]
Bratenfetzen, Prinzessbohnen [g]
Dumpling "gröstl"
Roast slices [a,c,g], green princess beans [g]

Dienstag, 12.03.2019

Putenmedaillon
Rahmschwammerl [g], Butterspätzle [a,c,g]
Turkey medaillon
Mushroom in cream [g], butter „spatzle“ [a,c,g]



Marinierte Beeren
Zimt-Karamell-Eiscreme [c,g]
Marinated berries
Cinnamon caramel ice cream [c,g]

Mittwoch, 13.03.2019

Überbackenes Gemüse [g,i]
Vegetable gratin [g,i]



Rahmkäsekuchen [a,c,g,h]
Schlagrahm [g]
Cheese cake [a,c,g,h]
Cream [g]

Donnerstag, 14.03.2019

Cremesupperl von der Schwarzwurzel [g,i]
Weißbrot-Croutons [a,g]
Salsify cream soup [g,i]
White bread croutons [a,g]



Szegediner Gulasch
Serviettenknödel von der Breze [a,c,g]
Goulash Szegedin style
Pretzel dumpling slices [a,c,g]

Freitag, 15.03.2019

Allerhand Blattwerk [i,j]
Krusteln vom G'selchten
Mixed lettuces [i,j]
Crusts from smoked meat



Piccata vom Rotbarschfilet [a,c,d,g]
Tomatensauce [i]
Linguine [a,c,g]
Redfish piccata [a,c,d,g]
Tomato sauce [i]
Linguine [a,c,d,g]

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

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