

LUNCH MENÜ

13.05.2024 – 17.05.2024

self service & take away von 11:00 - 14:30 Uhr

MONTAG

Spargelcremesuppe, Buttermilch A G

Gebackene Wiener Schmankerl
Vom Huhn, Schwein, Gemüse A C G M
Sauce Tartare, Petersilienerdäpfel,
gemischter Salat

ODER

Pinzgauer Käsespätzle A C G M
in der Pfanne
Röstzwiebeln, grüner Salat

Schokobrownie A C G H

DIENSTAG

Rindssuppe, Frittaten A C G L

Truthahn-Piccata A C G M
Tomatensauce, Spaghetti, italienischer
Blattsalat

ODER

Gefülltes Spargelomelett A C G M
Cheddarkäse, Salat Romania

Kaffeecreme G

MITTWOCH

Selleriecremesuppe,
Schwarzbrotcroûtons A G L

Vitello Tonnato A C D G
Kalbsfilet, Thunfischcreme,
Sardellen, Kapern, Toskanabrot

ODER

Spinat-Schafskäsestrudel
A C G
Peperonata,
Ofenparadeiser, Polenta

Vanillepudding, Himbeeren G

DONNERSTAG

Klare Hühnersuppe, Liebstöcklroyal C L

Griechische Moussaka A G
Melanzani, Erdäpfel, Tzatziki

ODER

Wiener Krautfleckerl A C G M
In der Pfanne
Kümmel, Blattsalat

Hausgemachter Mohnkuchen, Weichseln A C G

FREITAG

Minestrone

Zanderfilet A D G
Erdäpfelkruste
Zucchini ragout

ODER

Topfenschmarrn A C G
Marillenröster, Staubzucker

Topfenschmarrn A C G
Marillenröster, Staubzucker

Bitte wenden Sie sich zur Allergenauskunft an das Küchenpersonal. Spuren können nicht ausgeschlossen werden.

A = Gluten, B = Krebstiere, C = Eier, D = Fisch, E = Erdnüsse, F = Soja, G = Milch, H = Schalenfrüchte, L = Sellerie, M = Senf,
N = Sesam, O = Schwefeldioxid und Sulfite, P = Lupinen, R = Weichtiere

Menü ab Euro 12,50

LUNCH MENU

13.05.2024 – 17.05.2024

self service & take away from 11:00 AM - 2:30 pm

MONDAY

Asparagus cream soup, buttermilk A G

Baked Viennese delicacies
from chicken, pork, vegetables A C G M
sauce tartare, parsley potatoes, mixed
salad

OR

Pinzgauer cheese spaetzle A C G M
in the pan
fried onions, green salad

Chocolate brownie A C G H

TUESDAY

Beef soup, pancakes A C G L

Turkey piccata A C G M
tomato sauce, spaghetti, Italian salad

OR

stuffed asparagus omelet A C G M
cheddar cheese, salad Romania

Coffee cream G

WEDNESDAY

Celery cream soup, black bread croûtons
A G L

Vitello tonnato A C D G
veal filet, tuna cream, anchovies,
capers, Tuscany bread

OR

Spinach feta strudel
A C G
peperonata, oven tomato,
polenta

Vanilla pudding, raspberries G

THURSDAY

Chicken soup, lovage royal C L

Greek Moussaka A G
aubergine, potatoes, tzatziki

OR

Viennese cabbage noodles A C G M
in the pan
Caraway, leaf lettuce

Homemade poppy seed cake, sour cherries A C G

FRIDAY

Minestrone

Zander fillet A D G
potato crust, zucchini ragout

OR

curd schmarrn A C G
apricot roaster, powdered
sugar

curd schmarrn A C G
apricot roaster, powdered sugar

Please contact the kitchen staff for allergen information. Traces cannot be ruled out.

A = gluten, B = crustaceans, C = eggs, D = fish, E = peanuts, F = soy, G = milk, H = nuts, L = celery, M = mustard, N = sesame,
O = sulfur dioxide and sulfites, P = lupins, R = molluscs

Menu from € 12,50