

# LUNCH MENÜ

07.10.2024 – 11.10.2024

Selbstbedienung & zum Mitnehmen von 11:00 - 14:30 Uhr

---

## MONTAG

Tomatisierte Krautsuppe, Bröseltopfen A G

Pinzgauer Bauernschmaus A C G  
warmer Krautsalat, Serviettenknödel ODER Spinat-Schafskäse-Strudel A C G  
cremige Parmesanpolenta,  
Peperonata

Weintraubenragout

---

## DIENSTAG

Klare Hühnersuppe, Nudeln und Gemüse A C L

Chili con Carne A G M  
Honigsenf Gurken, Gewürzfinschgerl ODER Gegrillter Camembert A C G M  
Trauben-Kürbis-Chutney, Pommes  
Douches

Vanillejoghurt, Beeren G

---

## MITTWOCH

Orientalische Linsencremesuppe, Kardamom G

Faschierter Braten A C G M  
gebackenes Ei, Erdäpfelpüree, ODER Mexikanischer Gemüsewrap A G  
Röstzwiebeln, roter Rübensalat Tomaten-Chili-Salsa, Cheddar

Topfen-Mohnkuchen A C G

---

## DONNERSTAG

Rollgerstlsuppe, Liebstockel A L

Cordon Bleu A C G M  
gefüllt mit Steinpilzen und ODER Gebackener Hokkaidokürbis  
Emmentaler, Petersilienerdäpfel, Kernöl-Salsa, Petersilienerdäpfel,  
gemischter Salat gemischter Salat

Tiramisu A C G H

---

## FREITAG

Rote Rüben Suppe, Kokosmilch

Forellenfilet A C D G N  
Erdäpfel-Sesamkruste, cremiges ODER Birnenscheiterhaufen A C G H  
Kohlrabi-Erbsengemüse Nuss und Mohn, Himbeerragout

Birnenscheiterhaufen A C G H  
Nuss und Mohn, Himbeerragout

---

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 € 12,50

# LUNCH MENU

07.10.2024 – 11.10.2024

self service & take away 11 am til 2.30 pm

---

## MONDAY

Tomato cabbage soup, curd cheese A G

Pinzgauer Bauernschmaus A C G  
warm coleslaw, dumplings

OR

Spinach and feta cheese strudel  
A C G  
creamy parmesan polenta,  
peperonata

Grape ragout

---

## TUESDAY

Chicken soup, pasta and vegetables A C L

Chili con carne A G M  
honey mustard pickles, herb bread

OR

Grilled camembert A C G M  
grape and pumpkin chutney,  
Pommes Douches

Vanilla yogurt, berries G

---

## WEDNESDAY

Oriental lentil cream soup, cardamom G

Minced roast A C G M  
baked egg, mashed potatoes, fried  
onions, beetroot salad

OR

Mexican vegetable wrap A G  
tomato and chili salsa, cheddar

Curd cheese and poppy seed cake A C G

---

## THURSDAY

Austrian barley soup, lovage A L

Cordon Bleu A C G M  
filled with porcini mushrooms and  
Emmental cheese, parsley  
potatoes, mixed salad

OR

Baked Hokkaido pumpkin  
A C G M  
pumpkin oil salsa, parsley  
potatoes, mixed salad

Tiramisu A C G H

---

## FRIDAY

Beetroot soup, coconut milk

Trout fillet A C D G N  
Potato-sesame crust, creamy  
kohlrabi-pea vegetables

OR

Pear casserole A C G H  
nut and poppy seed, raspberry  
ragout

Pear casserole A C G H  
nut and poppy seed, raspberry ragout

---

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 = Sulphur dioxide and sulphites, P = Lupins, R = Molluscs

Menu from € 12.50