

# LUNCH MENÜ

17.06.2024 – 21.06.2024

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

## MONTAG

Kohlrabicremesuppe, Kreuzkümmel A G

Truthahngeschnetztes G M  
Champignons, Gemüserais, grüner  
Salat

ODER

Ricotta Ravioli A C G  
tomatisiertes Zucchini Gemüse, Grana  
Padano, grüner Salat

Hausgemachter Marillenkuchen A C G H

## DIENSTAG

Rindssuppe, Kaspressknödel A C G L

Süßkartoffelgulasch A G M  
Butter-Laugenbrezen, geräucherter  
Chili-Waldviertler

ODER

Eierschwammerl G  
Risotto, karamellierte Jungzwiebeln

Mango-Lassi, Minze G

## MITTWOCH

Tomatencremesuppe, Basilikumobers G

Gedünstete Rindroulade  
A C G L M  
Wurzel-Thymiansauce,  
gebackenes Ei, Tagliatelle

ODER

Linsencurry A C G M  
Kokosmilch, Zitronengras,  
Blattspinat, Erdäpfelpuffer

Schokomousse, Beeren A C G

## DONNERSTAG

Kalbscremesuppe, Erbsen A G L

Asiatisches Thai-Schnitzel A G F  
Wokgemüse, Koriander-Chili-Sauce,  
Ingwer-Couscous

ODER

Gebackener Emmentaler A C G H  
Walnussbrösel, Preiselbeeren,  
Petersilienerdäpfel

Strudelvariationen A C G H

## FREITAG

Knoblauchcremesuppe, Croûtons A G

Forellenfilet vom Grill D G H  
Broccoli-Mandelgemüse,  
Petersilienerdäpfel

ODER

Topfenschmarrn A C G H  
Marillentröster

Topfenschmarrn A C G H Marillentröster

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

17.06.2024 – 21.06.2024

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

---

## MONDAY

Kohlrabi-cream soup, cumin A G

Turkey strips G M  
mushrooms, vegetable rice, green salad

OR

Ricotta ravioli A C G  
tomato zucchini, Grana Padano, green  
salad

Homemade apricot cake A C G H

---

## TUESDAY

Beef soup, cheese dumplings A C G L

Sweet potato goulash A G M  
butter pretzels, smoked chili sausage

OR

Chanterelles G  
risotto, caramelized spring onions

Mango lassi, mint G

---

## WEDNESDAY

Tomato-cream soup, basil cream G

Steamed beef roulade  
A C G L M  
Root vegetable and thyme sauce,  
baked egg, tagliatelle

OR

Lentil curry A C G M  
coconut milk, lemongrass,  
spinach, potato fritters

Chocolate mousse, berries A C G

---

## THURSDAY

Creamy veal soup, peas A G L

Asian Thai schnitzel A G F  
wok vegetables, coriander-chili sauce,  
ginger couscous

OR

Baked Emmental cheese A C G H  
walnut crumbs, cranberries, parsley  
potatoes

Strudel variations A C G H

---

## FRIDAY

Garlic-cream soup, croutons A G

Grilled trout fillet D G H  
broccoli-almond vegetables,  
parsley potatoes

OR

Quark pancake A C G H  
Apricot roast

Quark pancake A C G H  
Apricot roast

---

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