

LUNCH MENÜ

30.09.2024 – 04.10.2024

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

MONTAG

Gemüsecremesuppe, Croûtons A G L

Überbackene Schinkenfleckerl A C G

Parmesan, Gurken-Rahm-Salat

ODER

Kürbisgulasch A C G

Ingwer-Creme Fraîche,
Erdäpfelpuffer

Apfelstrudel, Zimtzucker A C G H

DIENSTAG

Klar Rindssuppe, Schmankerl A C G L

Asiatisches Hühnercurry F G

Kokosmilch, Zitronengras, Ingwer,
Basmatireis, Wokgemüse

ODER

Gebackener Sellerie A C G M

Petersilienerdäpfel, Sauce Tartare,
grüner Salat

Vanillecreme, Weichseln G

MITTWOCH

Kürbiscremesuppe, Obers-Kernöl G

Gefüllte Paprika G M

Tomatensauce, Buttererdäpfel, Rahm

ODER

Gemüselasagne A C G M

Büffelmozzarella,
Tomatenbasilikumsauce,
Rucolasalat

Hausgemachter Marmorkuchen A C G

DONNERSTAG

Steirische Klachelsuppe A G L

Mediterranes Rindergulasch A C G H

Basilikumpesto, Oliven, Pasta

ODER

Spaghetti aglio e olio A C G M

Chili, Petersilie, Knoblauch, Grana
Padano, italienischer Blattsalat

Schokoladenbrownie, Nüsse A C G H

FREITAG

Minestrone

Zanderfilet D G

Kräuterbutter, Kürbisrisotto

ODER

Powidltascherl A C G H

Nuss-Zimt-Brösel,
Zwetschkenröster

Powidltascherl A C G H

Nuss-Zimt-Brösel, Zwetschkenröster

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

30.09.2024 – 04.10.2024

self service & take away 11 am til 2.30 pm

MONDAY

Vegetable cream soup, croûtons A G L

Baked pasta with ham A C G
parmesan, cucumber cream salad OR Pumpkin goulash A C G
ginger crème fraîche, hash browns
Apple strudel, cinnamon sugar A C G H

TUESDAY

Clear beef soup, delicacies A C G L

Asian chicken curry F G
coconut milk, lemongrass, ginger, OR Baked celery A C G M
basmati rice, wok vegetables parsley potatoes, tartar sauce,
green salad
Vanilla cream, sour cherries G

WEDNESDAY

Pumpkin cream soup, cream and pumpkin seed oil G

Stuffed peppers G M
tomato sauce, buttered potatoes, OR Vegetable lasagne A C G M
sour cream Buffalo mozzarella, tomato basil
sauce, rocket salad
Homemade marble cake A C G

THURSDAY

Styrian pork soup A G L

Mediterranean beef goulash
A C G H OR Spaghetti aglio e olio A C G M
basil pesto, olives, pasta chili, parsley, garlic, Grana Padano,
Italian leaf salad
Chocolate brownie, nuts A C G H

FRIDAY

Minestrone

Zander fillet D G
herb butter, pumpkin risotto OR Plum dumplings A C G H
nut and cinnamon crumbs, plum
compote
Plum dumplings A C G H
nut and cinnamon crumbs, plum compote

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