

LUNCH MENÜ

10.03.2025 – 14.03.2025

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

MONTAG

Klare Rindssuppe, Wiener Schmankerl A C G L

Kalbsrollbraten G L M
Rosmarinsauce, Schmorgemüse,
Basmatireis

ODER

Strudelvariation A C G
Tomatensalsa, cremige Polenta

Latte Macchiato-Schnitte A C G H

DIENSTAG

Bärlauchcremesuppe, Buttercroûtons A G L

Gefüllte Paprika A C G M
Tomatensauce, Butterkartoffeln,
Rahm

ODER

Kärntner Kasnudeln A C G M
Lauch-Fisolenragout, Bergkäse,
Rucolasalat

Schokopudding, Schlagobers A C G

MITTWOCH

Linsencremesuppe, Chorizo A G L

Ausgelöstes Paprikahuhn A C G M
Butternockerl, Rahm, grüner Salat

ODER

Gefüllte Ofenkartoffel A C G
Roquefortsauce, Kräuter dip

Topfen-Marillenstrudel A C G H

DONNERSTAG

Klare Gemüsesuppe, Liebstöckel L

Steirisches Krenfleisch A G L
Wurzelgemüse, Kümmelerdäpfel

ODER

Gebackener Karfiol A C G M
Sauce Tartare, Petersilienerdäpfel

Weichselcreme G

FREITAG

Kalbscremesuppe, Zuckererbsen A G L

Forellenfilet D G
Zitronen-Dille-Butter,
Bärlauchrisotto, geschmorte
Spitzpaprika

ODER

Nudel-Topfen-Auflauf A C G H
Sauerkirschen, Vanillesauce

Nudel-Topfen-Auflauf A C G H
Sauerkirschen, Vanillesauce

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

10.03.2025 – 14.03.2025

self service & take away 11 am til 2.30 pm

MONDAY

Clear beef soup, Viennese delicacies A C G L

Rolled veal roast G L M
rosemary sauce, braised
vegetables, basmati rice

OR

Strudel variation A C G
tomato salsa, creamy polenta

Latte macchiato cake A C G H

TUESDAY

Wild garlic cream soup, butter croûtons A G L

Stuffed peppers A C G M
tomato sauce, buttered potatoes,
sour cream

OR

Carinthian cheese noodles A C G
M
leek and green bean ragout,
mountain cheese, rocket salad

Chocolate pudding, whipped cream A C G

WEDNESDAY

Lentil cream soup, chorizo A G L

Deboned paprika chicken A C G M
buttered dumplings, sour cream,
green salad

OR

Stuffed baked potato A C G
roquefort sauce, herb dip

Curd cheese and apricot strudel A C G H

THURSDAY

Clear vegetable soup, lovage L

Styrian horseradish meat A G L
root vegetables, caraway potatoes

OR

Baked cauliflower A C G M
Sauce tartare, parsley potatoes

Cream with sour cherry G

FRIDAY

Veal cream soup, sugar peas A G L

Trout fillet D G
lemon-dill butter, wild garlic risotto,
braised pointed peppers

OR

Pasta and curd casserole A C G H
sour cherries, vanilla sauce

Pasta and curd casserole A C G H
sour cherries, vanilla sauce

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