

# LUNCH MENÜ

10.06.2024 – 14.06.2024

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

## MONTAG

Zucchinicremesuppe, Zimtcroûtons A G

Chili con Carne A G  
Rote Bohnen, Zuckermais, Pimientos  
de Padron, Madame Crousto

ODER

Gebackener Sellerie A C G L M  
Sauce Tartare, Petersilienerdäpfel,  
gemischter Salat

Gemischte Kuchen und Desserts A C G H

## DIENSTAG

Rindssuppe, Grießnockerl A C G L

Mediterrane Grillplatte M  
provenzalisches Gemüse,  
Rosmarinerdäpfel

ODER

Melonen-Schafskäse-Salat A G M  
Zitronenmelisse, Limetten-Honig-  
Dressing, Zucchini-Bruschetta

Topfenjoghurtcreme, Erdbeeren G

## MITTWOCH

Apfel-Sellerie-Cremesuppe G L

Überbackene  
Fleischpalatschinken A C G M  
Honig-Senf-Gurken,  
Schwarzwurzelsalat

ODER

Hausgemachte Erdäpfelpizza  
A C G M O Artischocken,  
Oliven, Mozzarella,  
Basilikum, Blattsalat

Tiramisu A C G

## DONNERSTAG

Boullion, Fleischstrudel A C G L

Ausgelöstes Wiener Paprikahendl  
A C G M  
Paprika-Rahm-Gemüse, Butternockerl,  
grüner Salat

ODER

Maccaroni A C G H M  
Geröstete Cashewnüsse,  
Eierschwammerl a la Creme, Bio-  
Ziegenfrischkäse, grüner Salat

Panna Cotta, Weichseln G

## FREITAG

Ananas-Curry-Suppe, Sojaobers G M

Geschmortes Seehechtfilet A C D G  
In Paradeisersauce, Orecchiette,  
Broccoli

ODER

Gratinierte Palatschinken  
A C G  
Rumzwetschken

Gratinierte Palatschinken A C G Rumzwetschken

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

10.06.2024 – 14.06.2024

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

---

## MONDAY

Creamy zucchini soup, cinnamon croutons

A G

Chili con carne A G  
red beans, sweetcorn, pimientos de  
padron, bread

OR

Baked celery A C G L M  
sauce tartare, parsley potatoes, mixed  
salad

Mixed cakes and desserts A C G H

---

## TUESDAY

Beef soup, semolina dumplings A C G L L

Mediterranean grill platter M  
provencal vegetables, rosemary  
potatoes

OR

Melon and feta cheese salad A G M  
Lemon balm, lime and honey dressing,  
zucchini bruschetta

Curd cheese yoghurt cream, strawberries G

---

## WEDNESDAY

Creamy apple and celery soup G L

Baked meat pancakes A C G M  
honey mustard cucumbers, black  
salsify salad

OR

Homemade potato pizza A  
C G M O artichokes, olives,  
mozzarella, basil, lettuce

Tiramisu A C G

---

## THURSDAY

Bouillon, meat strudel A C G L

Viennese paprika chicken  
A C G M  
paprika and cream vegetables, butter  
dumplings, green salad

OR

Maccaroni A C G H M  
roasted cashew nuts, chanterelles a la  
creme, organic goat's cheese, green  
salad

Panna cotta, sour cherries G

---

## FRIDAY

Pineapple curry soup, soya cream G M

Braised hake fillet A C D G  
In tomato sauce, orecchiette,  
broccoli

OR

Gratinated pancakes  
A C G  
rum plums

Gratinated pancakes A C G rum plums

---

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