

LUNCH MENÜ

02.12.2024 – 06.12.2024

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

MONTAG

Fenchel-Anis-Suppe A G L

Wiener Rindssaftgulasch A C G M
Spiegelei, Butternockerl, Blattsalat

ODER

Penne all'Arrabbiata A C G M O
Oliven, Sambal Olek, Grana
Padano, Blattsalat

Karottenkuchen A C G H

DIENSTAG

Rindsuppe, Kaspressknödel A C G L

Überbackene Lasagne A C G M
Büffelmozzarella, Tomaten-
Basilikumsauce, italienischer
Blattsalat

ODER

Cremige Berglinsen A C G M
Serviettenknödel, grüner Salat

Vanillepudding, Himbeeren G

MITTWOCH

Kürbiscremesuppe, Kernöl A G

Ausgelöstes Backhendl-Salat A C G
Erdäpfel-Vogerl-Salat, Kräuterrahm

ODER

Kürbisrisotto A G
glasierter Hokkaido-Kürbis,
Pecorino, Radicchio

Schoko-Kokoskuchen A C G H

DONNERSTAG

Französische Zwiebelsuppe, Käsecroûtons A G L

Kalbsrollbraten G M
Schwammerlsauce, Gemüsereis,
grüner Salat

ODER

Gebackene Champignons A C G M
Petersilien-Erdäpfel, Sauce Tartare

Heidelbeermuffin A C G

FREITAG

Kokos-Karottensuppe A G L

Fish and Chips A C D M
Knoblauchmayonnaise

ODER

Topfenschmarrn A C G H
Heidelbeerröster

Topfenschmarrn A C G H
Heidelbeerröster

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

02.12.2024 – 06.12.2024

self service & take away 11 am til 2.30 pm

MONDAY

Fennel and anise soup A G L

Viennese beef goulash A C G M
fried egg, butter dumplings, salad OR Penne all'Arrabbiata A C G M O
olives, sambal olek, grana padano,
salad

Carrot cake A C G H

TUESDAY

Beef soup, cheese dumplings A C G L

Baked lasagne A C G M
Buffalo mozzarella, tomato and OR Creamy lentils A C G M
basil sauce, Italian salad dumplings, green salad

Vanilla pudding, raspberries G

WEDNESDAY

Pumpkin cream soup, pumpkin seed oil A G

Austrian fried chicken salad A C G
potato and lamb's lettuce salad, OR Pumpkin risotto A G
herb sour cream glazed Hokkaido pumpkin,
pecorino, radicchio

Chocolate coconut cake A C G H

THURSDAY

French onion soup, cheese croûtons A G L

Rolled veal roast G M
mushroom sauce, vegetable rice, OR Baked mushrooms A C G M
green salad parsley potatoes, sauce tartare

Blueberry muffin A C G

FRIDAY

Coconut carrot soup A G L

Fish and chips A C D M
garlic mayonnaise OR Curd soufflé A C G H
blueberry roast

Curd soufflé A C G H
blueberry 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 = Sulphur dioxide and sulphites, P = Lupins, R = Molluscs

Menu from € 12.50