

LUNCH MENÜ

29.07.2024 – 01.08.2024

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

<u>MONTAG</u>	Champignoncremesuppe, Kräuterobers A G	
Steirischer Backhendlsalat A C G Kernöl-Vinaigrette, Erdäpfel- Vogerlsalat, Kräuterdip	ODER	Hausgemachte Erdäpfelgnocchi A C G M Zucchini-ragout, roter Mangold, Pecorino, gemischter Blattsalat
	Karottenkuchen A C G H	
<hr/>		
<u>DIENSTAG</u>	Eintropfsuppe, Gemüse A C L	
Vitello Tonnato A C D G Thunfischcreme, Sardellen, Kapern, Ciabatta	ODER	Melanzane Parmigiana A G M Mozzarella, Tomatenragout, Rucolasalat
	Joghurt-Marillen-Kaltschale G	
<hr/>		
<u>MITTWOCH</u>	Melonenkaltschale, Minze	
Boeuf Stroganoff A C G M Paprika-Kaperngemüse, Butternockerl, grüner Salat	ODER	Kichererbsensalat G Bio-Schafskäse, geschmorte Sonnentomaten
	Fruchtsalat, Minze	
<hr/>		
<u>DONNERSTAG</u>	Frittatensuppe A C G L	
Polpetti A C G Tomaten-Basilikumsauce, Mascarponepolenta, Brokkoli	ODER	Erdäpfelpizza A C G M O Artischocken, Büffelmozzarella, Oliven, Tomaten, Radicchiosalat
	Strudelvariation A C G H	
<hr/>		
<u>FREITAG</u>	Asiatische Kokoscremesuppe, Glasnudeln F G	
Spanische Paella B D R Safran-Gemüse-Reis, Miesmuscheln, Garnelen, verschiedene Fische	ODER	Überbackenen A C G Topfenpalatschinken, Marillen
	Überbackenen Topfenpalatschinken, Marillen A C G	

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

29.07.2024 – 01.08.2024

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

MONDAY

Creamy mushroom soup, herb cream

A G

Styrian fried chicken salad A C G
pumpkin oil vinaigrette, potato and
lamb's lettuce, sour cream

OR

Homemade potato gnocchi
A C G M
Zucchini ragout, red chard, pecorino,
mixed leaf salad

Carrot cake A C G H

TUESDAY

Soup with eggs, vegetables A C L

Vitello Tonnato A C D G
tuna cream, anchovies, capers, ciabatta

OR

Melanzane Parmigiana A G M
mozzarella, tomato ragout, rocket
salad

Cold yogurt apricot lassi G

WEDNESDAY

Cold melon soup, mint

Boeuf Stroganoff A C G M
pepper and caper vegetables,
butter dumplings, green salad

OR

Chickpea salad G
organic sheep's cheese,
braised tomatoes

Fruit salad, mint

THURSDAY

Pancake soup A C G L

Polpetti A C G
tomato-basil sauce, mascarpone
polenta, broccoli

OR

Potato pizza A C G M O
artichokes, buffalo mozzarella, olives,
tomatoes, radicchio salad

Strudel variation A C G H

FRIDAY

Asian coconut cream soup, glass noodles F G

Spanish paella B D R
saffron vegetable rice, mussels,
shrimps, various fish

OR

Gratinated curd pancakes
A C G
apricots

Gratinated curd pancakes A C G apricots

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