

# LUNCH MENÜ

12.05.2025 – 16.05.2025

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

---

## MONTAG

Rindssuppe, Nudeln und Gemüse A C L

Truthahncurry F G M  
Kokosmilch, Zitronengras, Ingwer, ODER Penne all´arrabiata A C G M O  
Basmatireis, grüner Spargel Rucolasalat

Bienenstich A C G H

---

## DIENSTAG

Apfel-Fenchel-Suppe G L

Pikanter Solo-Spargelsalat A G M N Gebackener Emmentaler A C G  
Bergkäse, Jungzwiebel, Krustenbrot, ODER Preiselbeeren, Petersilienerdäpfel  
Hummus

Holunderblütencreme G

---

## MITTWOCH

Kalbscremesuppe, Erbsen G L

Gedünstetes Zwiebel-Rindsschnitzel Geschmorte Melanzani A G  
A C G M ODER Kreuzkümmel, Safran-Couscous,  
Topfen-Serviettenknödel, Prinzessbohnen Tzatziki

Gemischte Kuchen und Desserts A C F G H

---

## DONNERSTAG

Schwammerlsuppe, Schwarzbrot-Chips A G L

Hausgemachte Fleischknödel Spinat-Soufflé A C G  
A C G M ODER Erdäpfel-Parmesan-Püree,  
Sauerkraut, Röstzwiebel, Kümmelsaft Ofenparadeiser

Vanillecreme, Erdbeeren G

---

## FREITAG

Ungarische Gulaschsuppe G L M

Gebackener Kabeljau A C D G M ODER Gebackene Apfelknödel A C G H  
Sauce Tartare, Erdäpfelsalat Zimt-Zucker, Vanillesauce

Gebackene Apfelknödel A C G H

Zimt-Zucker, 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

2-Gang-Menü € 13,50

3-Gang-Menü € 14,00

Extra Suppe/Dessert € 2,50

1. Glas Leitungswasser gratis, 2. Glas Leitungswasser € 0,50

# LUNCH MENU

12.05.2025 – 16.05.2025

self service & take away 11 am til 2.30 pm

---

## MONDAY

Beef soup, noodles and vegetables A C L

Turkey curry F G M  
coconut milk, lemongrass, ginger,  
basmati rice, green asparagus

OR

Penne all'arrabiata A C G M O  
olives, sambal oelek, parmesan,  
arugula salad

Honey cake A C G H

---

## TUESDAY

Apple and fennel soup G L

Solo asparagus salad A G M N  
mountain cheese, spring onions,  
crusty bread, hummus

OR

Baked emmental cheese A C G  
cranberries, parsley potatoes

Elderflower cream G

---

## WEDNESDAY

Creamy veal soup, peas G L

Steamed onion and beef schnitzel A  
C G M  
curd cheese dumplings, green  
beans

OR

Braised eggplant A G  
cumin, saffron couscous, tzatziki

Mixed cakes and desserts A C F G H

---

## THURSDAY

Mushroom soup, black bread chips A G L

Homemade meat dumplings  
A C G M  
sauerkraut, fried onions, caraway  
juice

OR

Spinach soufflé A C G  
potato parmesan puree, baked  
tomatoes

Vanilla cream, strawberries A C G H

---

## FRIDAY

Hungarian goulash soup G L M

Baked cod A C D G M  
sauce tartare, potato salad

OR

Baked apple dumplings A C G H  
cinnamon sugar, vanilla sauce

Baked apple dumplings A C G H  
cinnamon sugar, 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

2-course-menu € 13,50

3-course-menu € 14,00

Additionally soup/dessert € 2,50

1st glass of tap water for free 2nd glass of tap water € 0,50