

05.07.-21.07.2024 BETRIEBSFERIEN

DAS A LA CARTE RESTAURANT IST IN DIESER ZEIT AB 15:00 UHR
GEÖFFNET.

AUF SEITE 2 FINDEN SIE DEN SPEISEPLAN AB 22.07.2024.

05.07.-21.07.2024 COMPANY HOLIDAYS

THE A LA CARTE RESTAURANT IS OPEN FROM 3:00 PM
DURING THIS TIME.

ON PAGE 3 YOU WILL FIND THE MENU FROM
22.07.2024.

LUNCH MENÜ

22.07.2024 – 26.07.2024

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

<u>MONTAG</u>	Gemüsecremesuppe, Kräutercroûtons A G	
Pariser Schnitzel A C G M Gemüsereis, gemischter Salat	ODER	Eierschwammerl-Risotto G M Grana Padano, Rucolasalat
	Mascarponecreme, Mango-Maracuja G	
<hr/>		
<u>DIENSTAG</u>	Französische Zwiebelsuppe, Käsecroûtons A G L	
Asiatisches Hühnercurry A C F G M Kokosmilch, Zitronengras, Wok- Gemüse, gebratene Eiernudeln	ODER	Gemüselasagne A C G H M Büffelmozzarella, Basilikum, italienischer Blattsalat
	Gemischtes Eis, Weichselragout G	
<hr/>		
<u>MITTWOCH</u>	Andalusische Tomatensuppe	
Gefüllte Paprika G Paradeisersauce, Butterkartoffeln, Rahm	ODER	Schwammerlsauce A C G M Semmelknödel, grüner Salat
	Gefüllte Brandteigkrapferl, Vanille und Schoko A C G	
<hr/>		
<u>DONNERSTAG</u>	Grießnockerlsuppe A C G L	
Gekochtes Rindsschulterscherz G L Cremespinat, Erdäpfelschmarrn, Apfelkren	ODER	Gebackener Emmentaler A C G H Walnussbrösel, Preiselbeeren, Petersilienerdäpfel
	Melonencocktail	
<hr/>		
<u>FREITAG</u>	Wiener Erdäpfelsuppe, Eierschwammerl G	
Zanderfilet D G Limetten-Kräuterbutter, Tomaten- Zucchini-Gemüse, Polenta	ODER	Marillenknödel A C G H Zimt-Walnussbrösel, Marillentröster
	Marillenknödel A C G H Zimt-Walnussbrösel, Marillentröster	

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

22.07.2024 – 26.07.2024

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

MONDAY

Vegetable cream soup, herb croutons

A G

Parisian schnitzel A C G M
vegetable rice, mixed salad

OR

Chanterelle risotto G M
Grana Padano, rocket salad

Mascarpone cream, mango and maracuja G

TUESDAY

French onion soup A G L

Asian chicken curry A C F G M
coconut milk, lemongrass, wok
vegetables, fried egg noodles

OR

Vegetable lasagne A C G H M
buffalo mozzarella, basil, italian salad

Ice cream, cherry ragout

WEDNESDAY

Andalusian tomato soup

Stuffed peppers G
tomato sauce, buttered
potatoes, sour cream

OR

Mushroom sauce A C G M
bread dumplings, green
salad

Filled pastries, vanilla and choco A C G

THURSDAY

Semolina dumpling soup A C G L

Boiled beef shoulder G L
creamy spinach, roasted potato, apple
horseradish

OR

Baked Emmental cheese A C G H
walnut crumbs, cranberries, parsley
potatoes

Melon salad

FRIDAY

Viennese potato soup, chanterelles G

Zander fillet D G
lime and herb butter, tomato and
zucchini vegetables, polenta

OR

Apricot dumplings A C G H
cinnamon and walnut
crumbs, apricot roast

Apricot dumplings A C G H
cinnamon and walnut crumbs, apricot 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 = sulfur dioxide and sulfites, P = lupins, R = molluscs

Menu from € 12,50