

LUNCH MENÜ

03.02.2025 – 07.02.2025

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

MONTAG

Pastinakencremesuppe A G L

Gebackene Schmankerl A C G M

Huhn, Schwein und Gemüse

Petersilienerdäpfel, Sauce Tartare,
gemischter Salat

ODER

Steinpilz-Ravioli A C G M

Cremige Schwammerl, Grana
Padano, Blattsalat

Gemischte Kuchen und Desserts A C G H

DIENSTAG

Kohlrabicremesuppe, Creme Fraîche A G L

Lucullischer Hamburg A C G M

Spiegelei, Speck, Cocktailsauce,
Cheddar, Pommes Frites

ODER

Spinat-Schafskäse-Quiche A C G H

geröstete Walnüsse, Kräuter-Dip

Vanillecreme, Beeren G

MITTWOCH

Rindsuppe, Wiener Schmankerl A C G L

Chili con Carne A G M

rote Bohnen, Mais, Honig-
Senfgurken

ODER

Gebackener Emmentaler A C G H

Preiselbeeren, Petersilienerdäpfel

Frischer Fruchtsalat, Minze

DONNERSTAG

Indische Kokos-Pilzsuppe A G L M

Gedünstete Rindsroulade A G L M

Thymian-Wurzel-Sauce

Erdäpfelpüree, Lauch-
Karottengemüse

ODER

Paprizierter Wirsingkohl A C G

Erdäpfel-Kräuter-Puffer, Falafel

Mohnkuchen/Himbeerschnitte A C G H

FREITAG

Borschtsch – Rote Rüben Suppe, Fleisch A G L

Fisch-Grillteller C D G

Kräuterbutter, Ofengemüse,
Reisplätzchen

ODER

Gemischte Wiener Mehlspeisen

A C G H

Gemischte Wiener Mehlspeisen A C G H

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

03.02.2025 – 07.02.2025

self service & take away 11 am til 2.30 pm

MONDAY

Creamy parsnip soup A G L

Baked delicacies A C G M
chicken, pork and vegetables
parsley potatoes, tartar sauce,
mixed salad

OR

Porcini ravioli A C G M
creamy mushrooms, Grana
Padano, leaf salad

Mixed cakes and desserts A C G H

TUESDAY

Creamy kohlrabi soup, crème fraîche A G L

Lucullischer Hamburg A C G M
fried egg, bacon, cocktail sauce,
cheddar, French fries

OR

Spinach and feta cheese quiche
A C G H
roasted walnuts, herb dip

Vanilla cream, berries G

WEDNESDAY

Beef soup, Viennese delicacies A C G L

Chili con carne A G M
red beans, corn, honey mustard
pickles

OR

Baked Emmental cheese A C G H
cranberries, parsley potatoes

Fresh fruit salad, mint

THURSDAY

Indian coconut mushroom soup A G L M

Steamed beef roulade A G L M
thyme root sauce, mashed
potatoes, leek and carrot
vegetables

OR

Paprika-spiced savoy cabbage
A C G
potato and herb fritters, falafel

Poppy seed cake/raspberry cake A C G H

FRIDAY

Borscht – beetroot soup, meat A G L

Grilled fish platter C D G
herb butter, oven-baked vegetables,
rice cakes

OR

Mixed Viennese pastries
A C G H

Mixed Viennese pastries
A C G H

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