

Empfehlungen des Tages

MONTAG, 07. JULI 2025

BROKKOLI-ZIEGENKÄSE FRITTATA Paprikasauce  A/C/G
broccoli goat's cheese frittata, bell pepper sauce

PICCATA MILANESE (Huhn) Nudeln, Grana  A/C/G/L
piccata milanese (chicken), noodles, grana cheese

DIENSTAG, 08. JULI 2025

BERGKÄSE TEIGTASCHEN Blattspinat, Pignoli, Lauch-Rahmsauce  A/C/G/L
mountain cheese ravioli, spinach, pinenuts, creamed leeks sauce

ÜBERBACKENE BIOSCHINKEN FLECKERL Schmor-Kirschparadeiser  A/C/G
gratinated pasta bake with organic ham & braised cherry tomatoes

MITTWOCH, 09. JULI 2025

GNOCCHI Schwammerlsauce, Rucola, Grana  A/G/L
gnocchi, mushroom sauce, rocket salad, grana cheese

SCHWEINSFILET-SCHWAMMERL RAGOUT Kräuterreis  G/L/O
pork loin-mushroom ragout, herbed rice

DONNERSTAG, 10. JULI 2025

BULGUR-GEMÜSE EINTOPF Ricotta  A/G/L
vegetable stew with bulgur, ricotta cheese

BIOKALBS-LASAGNE Mozzarella, Basilikum-Paradeisersauce  A/C/G/L/M
organic veal lasagne, mozzarella cheese, basil-tomato sauce

FREITAG, 11. JULI 2025

KAAPRESSKNÖDEL Endiviensalat, Preiselbeersauce  A/C/G/M
fried cheese dumplings, endive, cranberry sauce

ST. PETERSFISCH FILET Aniskarotten, Salzkartoffeln, Zitrus-Kokossauce  D/G
grilled st. petersfish fillet, anise carrots, boiled potatoes, lemon coconut sauce

JEDER TAGESTELLER 18,6 / EACH DISH OF THE DAY 18,6
++

A Gluten

B Krebstiere

/crustaceans

C Ei/egg

D Fisch/fish

E Erdnuss/peanuts

F Soja/soy

G Laktose/lactose

H Nuss/nuts

L Sellerie/celery

M Senf/mustard

N Sesam/sesame

P Lupinen/lupins

O Sulfite/alcohol

R Weichtiere/molluscs

 Vegetarisch

 /vegetarian

 VeganVegan

 Schweinefleisch

Preise inklusive aller Steuern und Abgaben. Prices include all taxes and fees.