

Empfehlungen des Tages

MONTAG, 29. SEPTEMBER 2025

TAGLIATELLE NUDELN Schwammerlsauce, Grana  A/C/G/O
tagliatelle pasta, mushroom sauce, grana

SCHWEINSLUNGENBRATEN grüner Pfeffer-Rahmsauce
glasierte Jungzwiebel, Erdäpfelstampf  G/L/O
*pork loin with sourcreamed green pepper sauce,
glazed young onions, potato mash*

DIENSTAG, 30. SEPTEMBER 2025

GESCHMORTE MELANZANI Hummus, Falafel, Feta  G/N
braised aubergines, hummus, falafel, feta

BIOKALBFLEISCH BURRITO Kukuruz, Bohnen, Knoblauchdip  A/C/G
burrito stuffed with organic veal, corn, beans & garlic dip

MITTWOCH, 01. OKTOBER 2025

KAASNOCKERL Paprika, Röstzwiebel  A/C/G
fried spaetzle noodles with cheese, bell pepper, roasted onions

1/2 BRATHENDERL Gemüsereis  G
grilled half chicken, vegetable rice

DONNERSTAG, 02. OKTOBER 2025

LINSEN-GEMÜSERAGOUT Kartoffelknödel, Paprikarahm  A/C/G/L
lentil vegetable ragout, potato dumpling, paprika cream

SCHWEINSBRATEN Sauerkraut, Kartoffelknödel  A/C/G/L
roast pork, sauerkraut, potato dumpling

FREITAG, 03. OKTOBER 2025

ZIEGENKÄSECREPES Spinat, Pignoli, geschmorte Kirscharadeiser  A/C/G
goat cheese crepes, spinach, pine nuts, braised cherry tomatoes

BUTTERFISCH LAIBCHEN Fenchelgemüse, Süsskartoffelpüree  A/C/D/G
butterfish patties, fennel vegetable, sweet potato puree

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.