

Empfehlungen des Tages

MONTAG, 13. APRIL 2026

- GEBACKENES GEMÜSE Petersilkartoffeln & Sauce Tartar ^{A/C/G}
deep fried vegetables, parsley potatoes & sauce tartar
- FASCHIERTER BIO KALBSBRATEN Erdäpfelpüree & Brokkoli ^{A/C/G/L/O}
organic minced veal roast, mashed potatoes & broccoli

DIENSTAG, 14. APRIL 2026

- KÄSESPÄTZLE mit Röstzwiebeln ^{A/C/G}
austrian cheese "spatzle" with fried onions
- GEBACKENE SESAM-HUHN STREIFEN
Basmati & Paradeiser Ragout ^{A/C/G/N}
deep-fried sesame-chicken strips, basmati & tomato ragout

MITTWOCH, 15. APRIL 2026

- FALAFEL MIT BULGUR-GEMÜSE
geschmorte Melanzani, Feta & Hummus ^{F/A/G}
falafel with bulgur-vegetables, braised eggplant, feta & hummus
- GEKOCHTES SCHULTERSCHERZERL vom Jungstier
Rahm-Zuckererbsen & Butterkartoffeln ^{G/L}
boiled young bull shoulder, creamy sugar peas & butter-potatoes

DONNERSTAG, 16. APRIL 2026

- ZUCKERERBSEN-RICOTTA RAVIOLI Paprika Ragout & Grana ^{A/C/G}
sugar pea-ricotta ravioli, bell pepper ragout & grana
- GESCHNETZTELTES VOM SCHWEIN
mit Penne & Champignon Sauce ^{pork} ^{A/G/L/O}
austrian style sliced pork with penne & mushroom sauce

FREITAG, 17. APRIL 2026

- SPINAT-KÜRBIS-FETA STRUDEL
geschmorte Kirschparadeiser & Kräuterrahm ^{A/C/G/L}
spinach-pumpkin-feta „strudel“, braised tomatoes & herb cream
- KAP SEEHECHTFILET Süßkartoffelpüree
Blattspinat & Zitronensauce ^{D/G/L/O}
cape hake fillet, leaf spinach & lemon sauce

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.