

Empfehlungen des Tages

MONTAG, 20. APRIL 2026

SPINAT-RICOTTA LAIBCHEN Letscho, Rucola ^{A/C/G/L}
spinach-ricotta patties, letscho vegetables, rocket salad

GEKOCHTES RINDFLEISCH vom Jungstier
Cremespinat, Butterkartoffeln, Kren ^{A/G/L}
boiled young bull beef, creamy spinach, butter-potatos, horseradish

DIENSTAG, 21. APRIL 2026

ERBSEN-RICOTTA TEIGTASCHEN Salbei-Tomatenragout, Grana ^{A/C/G/L}
peas-ricotta ravioli, tomato ragout with sage, grana cheese

GEGRILLTES SCHWEINSKARREE
Erdäpfel-Lauchstampf, Pfeffersauce ^{pork} ^{A/G/L/O}
grilled pork loin, potato-leeks mash, pepper sauce

MITTWOCH, 22. APRIL 2026

NUDEL-GEMÜSE AUFLAUF Ziegenkäse, Basilikumpesto ^{A/C/G}
pasta bake with vegetables, goat's cheese, basil pesto

HENDERLBRUST SCHASCHLIK
gebratenes Gemüse, Rosmarinkartoffel, Tsatsiki ^{G/L}
chicken breast skewer, grilled vegetables, rosemary potatoes, tzatziki

DONNERSTAG, 23. APRIL 2026

FALAFEL mariniertes Gemüse, Hummus, Feta, Pitabrot ^{A/G/L/N}
falafel, marinated vegetables, hummus, feta cheese, pita bread

POLPETTE (Bio-Kalbfleisch) Nudeln, Tomatensauce, Grana ^{A/C/G/L}
minced organic veal meatballs, pasta, tomato sauce, grana cheese

FREITAG, 24. APRIL 2026

PAPRIKANOCKERL Gorgonzolasauce, Röstzwiebel ^{A/C/G/L/O}
paprika spiced spaetzle noodles, gorgonzola sauce, roasted onions

MEERESFRÜCHTE EINTOPF Okra, Kokos-Basmati ^{B/D/G/L/R}
sea food stew, ocras vegetables, coconut basmati

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.