

Empfehlungen des Tages

MONTAG, 18. MAI 2026

GEMÜSE-BULGUR Spargel, Ofenmelanzani, Mozzarella *A/G/L*
vegetable bulgur with asparagus, oven aubergine, mozzarella cheese

BEINFLEISCH Zuckererbsen-Rahmgemüse, Salzkartoffel, Kren *G/L*
boiled beef, sugar peas vegetable, boiled potatoes, horseradish

DIENSTAG, 19. MAI 2026

BROKKOLI-KARTOFFELGRATIN Ziegenkäse, Paprikasauce *C/G/L*
potato gratin with broccoli, goat's cheese, bell pepper sauce

SCHWEINS-LUNGENBRATEN

Lauch, Basmati, Grüner Pfeffersauce *pork* *A/G/L/O*
pork tenderloin, leeks, basmati, green pepper sauce

MITTWOCH, 20. MAI 2026

GNOCCHI Schwammerlragout, Ricotta, Rucola *A/C/G/L/O*
gnocchi, mushroom ragout, ricotta, rocket salad

SCHWAMMERLRAGOUT mit Henderl & Penne-Pasta *A/G/L/O*
mushroom ragout with chicken & penne

DONNERSTAG, 21. MAI 2026

KÄSESPÄTZLE geschmorte Kirscharadeiser, Röstzwiebel *A/C/G/L*
fried spaetzle noodles with cheese, braised cherry tomatoes, roasted onions

SCHWEINSFLEDERMAUS gebacken, Erdäpfel-Mayonnaisesalat *A/C/G/L*
pork ,schnitzel'. potato salad with mayonnaise

FREITAG, 22. MAI 2026

GEMÜSE LASAGNE Basilikum-Paradeisersauce *A/C/G/L*
vegetable lasagne, tomato sauce with basil

FISCH-BUTTERLAIBCHEN Dillrahmgurken, Süsskartoffelpüree *A/D/G*
fish patties, dilled cucumber, 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.