

# Empfehlungen des Tages

## **MONTAG, 25. MAI 2026**

FEIERTAGS-SPEZIALKARTE  
*holiday's special menu*

## **DIENSTAG, 26. MAI 2026**

PASTA ALLA NONNA Melanzane, Basilikum, Grana <sup>A/C/G/L</sup>  
*pasta alla nonna, aubergine, basil, grana cheese*

BEINFLEISCH-GRÖSTL

Bio-Ei, Erdäpfel, Gemüse, Kren <sup>C/G/L</sup>  
*roasted medley of boiled beef, organic egg, vegetables, horseradish*

## **MITTWOCH, 27. MAI 2026**

ASIATISCHER GLASNUDEL-SALAT

Gemüse, Erdnüsse, Pak Choi, Kräuter <sup>vegan E/F/L/N</sup>  
*glass noodles salad Asian-style, vegetables, peanuts, pak choi, herbs*

MAIS-HENDL-SCHASCHLIK

Gemüse, Ofenerdäpfel, Kräuterrahm-Dip <sup>G</sup>  
*corn-fed chicken shashlik, vegetables, baked potatoes, herbed sour cream*

## **DONNERSTAG, 28. MAI 2026**

FALAFEL-GEMÜSE SALAT Tahini-Dressing, Pita-Brot, Grana <sup>A/G/F/L/N</sup>  
*falafel-vegetables salad, tahini dressing, pita bread, grana cheese*

CEVAPCICI Wedges, Pita-Brot, Peperonata-Salsa <sup>pork A/G/L</sup>  
*pork cevapcici, wedges, pita bread, peperonata salsa*

## **FREITAG, 29. MAI 2026**

SPIANT-FETA STRUDEL Hokkaido-Kürbis, Kürbis-Rahm <sup>A/C/G/L</sup>  
*spinach-feta strudel, hokkaido pumpkin, sour cream*

SANKT PETERSFISCH

cremigies Tomaten-Lauch Gemüse, Dill-Kartoffeln <sup>A/D/G/L/O</sup>  
*John Dory, creamy tomato-leek vegetable, dill potatoes*

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

<sup>🌿</sup> Vegetarisch

<sup>🌿</sup> /vegetarian

<sup>🌿</sup> VeganVegan

<sup>🐷</sup> Schweinefleisch

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