

# Empfehlungen des Tages

**08. JULI**

GEDECK AB 18H im Restaurantbereich  
Brotkorb, Amuse Bouche & Stoffserviette  
COVER CHARGE FROM 6PM RESTAURANT AREA  
*bread, amuse bouche & napkin*  
€ 4,7

## TAGESSUPPE / SOUP OF DAY

KOHLRABISUPPE Croûtons  
*creamed turnip cabbage soup with croûtons*  
A/G/L € 8,5



## VORSPEISE / STARTER

SAFRAN-LACHS-RÖLLCHEN  
Rote Rüben-Rettich Gemüse  
*saffron-salmon rolls, medley of beetroot & radish*  
A/C/D/G/M/N € 19,0

## HAUPTSPESIEN / MAINS

NATUR-SCHNITZEL VOM BIO KALBSRÜCKEN  
Linguini, Brokkoli, Schwammerl-Sauce  
*unbreaded escalope (organic saddle of veal),  
linguini, broccoli, mushroom sauce*  
G/L/M/O € 35,0

## NACHSPEISE / DESSERT

APFELSTRUDEL Vanilleeis & Schlag  
*apple-strudel, vanilla ice, whipped cream*  
A/C/G/O € 7,8

TOPFENSTRUDEL mit Vanillesauce  
*quark 'topfen' strudel, vanilla sauce*  
A/C/G/O € 7,8



BANANEN-SPLIT  
Vanilleeis, Schlag,  
Mandel, Schokosauce  
*banana split,  
vanilla ice cream, whipped cream,  
almond, chocolate sauce*  
G/H € 12,0

A Gluten

B Krebstiere

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

R Weichtier/mollusc

Vegetarisch

/vegetarian

VeganVegan

☉ Schweinefleisch  
/pork

alc /alcohol

IRRTUM

VORBEHALTEN

errors excluded

