

Empfehlungen des Tages

MONTAG, 24. AUGUST 2026

KÜRBIS-RISOTTO Feta, glasierte Weintrauben *G/O*
pumpkin risotto, feta cheese, glazed grapes

MARINIERTER HÜHNERSPIESS Kokos-Basmati, Hoisin-Sesamsauce *F/G/N*
marinated chicken skewer, coconut basmati, hoisin sesame sauce

DIENSTAG, 25. AUGUST 2026

BIERSCHWAMMERLGULASCH Serviettenknödel, Majoramrahm *A/C/G*
vegetarian mushroom goulash, sliced bread dumplings, marjoram sourcream

FASCHIERTER BRATEN (Bio-Kalbfleisch) Erdäpfelpüree, Röstzwiebel *A/C/G/L*
meat loaf (minced organic veal), potato puree, fried onions

MITTWOCH, 26. AUGUST 2026

RICOTTA GNOCCHI junger Mangold, Trüffel-Birne, Walnuss *A/C/G/H*
ricotta gnocchi, young swiss chard, truffled pear, walnut

SCHWEINSKOTELETT Spitzkohl, Kartoffel-Lauchstampf, Zwetschkensauce *G/L/O*
pork chop, pointed cabbage, potato-leeks mash, plum gravy

DONNERSTAG, 27. AUGUST 2026

FISOLEN-HOKKAIDO GEMÜSE Basilikum-Paradeiser, Ziegenfrischkäse *G*
string bean-hokkaido vegetable, basil tomatoes, goat's cream cheese

KÖNIGSBERGER KLÖPSE Zitronen-Nockerl, Kapern *A/C/G/M*
minced veal dumplings, lemon-spaetzle noodles, capers

FREITAG, 28. AUGUST 2026

KÜRBIS-SPINATSTRUDEL Schafkäse, Kräuterrahm *A/G*
pumpkin strudel with spinach, sheep's cheese, herbed sourcream

REGENBOGENFORELLEN FILET
mediterraner Perl couscous mit Gemüse *A/C/D/G/M*
rainbow trout fillet, mediterranean pearl couscous with vegetables

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
Vegan
Schweinefleisch

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