

## ALLERGEN INFORMATION GEMÄSS CODEX-EMPFEHLUNG

A Glutenhaltige Getreide, B Krebstiere, C Ei, D Fisch,  
E Erdnuss, F Soja, G Milch oder Laktose,  
H Schalenfrüchte, L Sellerie, M Senf, N Sesam,  
O Sulfite, R Weichtiere, P Lupinen

Eine Nennung erfolgt, wenn die bezeichneten Stoffe oder daraus  
hergestellte Erzeugnisse als Zutat im Endprodukt enthalten sind.

Die Kennzeichnung der 14 Hauptallergene erfolgt entsprechend den  
gesetzlichen Vorschriften ( EU-Lebensmittelinformationsverordnung  
1169/2011) Es gibt darüber hinaus auch noch andere Stoffe, die  
Lebensmittelallergien oder Unverträglichkeiten auslösen können.

Trotz sorgfältiger Herstellung unserer Gerichte können neben den  
gekennzeichneten Zutaten Spuren anderer Stoffe enthalten sein, die im  
Produktionsprozess in der Küche verwendet werden.



Unsere Küche steht Ihnen täglich, außer Sonntag,  
Durchgehend von 11.00 Uhr bis 21.00 Uhr und  
Samstag von 11.00 Uhr bis 14.00 Uhr zur Verfügung

Ihre persönliche Karte zum Mitnehmen

# MITTAGMENÜ

von 16. September bis 20. September 2019  
Preis pro Menü € 8,90

## Montag:

Mit Ei legierte Grießsuppe

ACGL  
\*\*\*\*\*

Schweinsbraten mit Sauerkraut  
und Serviettenknödel

ACGLM  
oder

Spaghetti mit Tomaten, Zucchini,  
Frühlingszwiebel und Schafkäse

ACG  
\*\*\*\*\*

Gemischter Salat

MO  
\*\*\*\*\*

Schoko-Kirsch-Kuchen

ACGH

## Dienstag:

Erbсенcremesuppe

AGL  
\*\*\*\*\*

Makkaroni mit Ragout von der  
Schweinsschulter und Majoran

ACGLMO  
oder

Karfiol mit Bröselbutter, gehacktem Ei  
und Kartoffeln

ACG  
\*\*\*\*\*

Gemischter Salat

MO  
\*\*\*\*\*

Weißes Schokoladenmoussé

CFGH

# MITTAGMENÜ

von 16. September bis 20. September 2019  
Preis pro Menü € 8,90

## Mittwoch:

Rindsuppe mit Fleischstrudel

ACGL  
\*\*\*\*\*

Faschierte Kalbsbällchen in  
Madeirarahmsauce mit Kartoffelpüree

ACGLMO  
oder

Überbackener  
Kartoffel – Zucchini-auflauf

ACGL  
\*\*\*\*\*

Gemischter Salat

MO  
\*\*\*\*\*

Mocca-Cremeschnitte

ACG

## Donnerstag:

Petersilienrahmsuppe

ADGL  
\*\*\*\*\*

Geschmorrt Tafelspitz in Rotwein-  
Wurzelsauce mit Spiralnudeln

ACGLMO  
oder

Reislaibchen mit Tomaten und  
Käse überbacken

ACGL  
\*\*\*\*\*

Gemischter Salat

MO  
\*\*\*\*\*

Kernölkuchen

ACGH

# MITTAGMENÜ

von 16. September bis 20. September 2019  
Preis Fischmenü € 10,90  
Preis Fleischscharmes Menü € 8,90

## Freitag:

Minestrone

ACGL  
\*\*\*\*\*

Gebratenes Zanderfilet auf  
Kürbiscreme mit Kartoffelnockerl

ADGLO  
oder

Schinken – Käse – Spätzle  
mit Geselchtem und Bergkäse

ACGL  
\*\*\*\*\*

Gemischter Salat

MO  
\*\*\*\*\*

Vanillecremeschnitte

ACG

# WOCHEN- MITTAGMENÜS

von Montag bis Freitag, Preis pro Menü € 9,90  
Alle Menüs sind mit Suppe, Salat und Dessert des Tages  
ausgenommen ist das Menü IV: kein Tagessalat

III Wienerschnitzel vom steirischen  
Schweinskarree

AC

IV Gebackenes Seelachsfilet  
mit Sauce Tatar und Kartoffelsalat

ACDLMO

V Grillkotelette mit Bratkartoffeln  
und Zwiebel-Gurkerlragout

CG

VI Pasta mit Sahne, Vulcano  
und Steirischem Parmesan

ACGL