

Übernächste Woche: 05.08.2024 - 09.08.2024

Montag

Asiatische Glasnudelsuppe mit Sojasprossen (F) [glutfrei][laktfrei][veget][vegan]	TS	3.20 €
Asiatische Glasnudelsuppe mit Sojasprossen (F) als Hauptspeise [400ml] [glutfrei][laktfrei][veget][vegan]	W4	5.00 €
Goldene Bowl Kokos-Curcuma mit Blattspinat, Stangensellerie und bunte Karotten auf frittierten Süßerdäpfel und Kichererbsen (L) [glutfrei][laktfrei][veget][vegan]	M1	8.20 €
Buntes Gemüseallerlei im Backteig mit Petersilerdäpfel und cremigem Paprikadip (A,C,G) [veget]	M2	8.50 €
Paprikahendl von der Keule in Rahmsauce mit Kräuterspätzle (A,C,G)	M3	9.70 €
Flaumiger Mohnkuchen mit Orangenglasur (A,C,G) [veget]	TD	3.50 €
Obstbecher mit frischer Minze [glutfrei][laktfrei][veget][vegan]	TD1	4.90 €

Dienstag

5-Elemente-Kürbiscremesuppe mit Reis und gerösteten Kürbiskernen (H) [glutfrei][laktfrei][veget][vegan]	TS	3.20 €
5-Elemente-Kürbiscremesuppe mit Reis und gerösteten Kürbiskernen (H) als Hauptspeise [400ml] [glutfrei][laktfrei][veget][vegan]	W4	5.00 €
Bulgurpfanne mit Karfiol, Kohlrabi, Kohlsprossen, Pastinaken und Champignon vom Grill mit frischen Gartenkräutern (A) [laktfrei][veget][vegan]	M1	7.90 €
Schafskäse-Spinat-Quiche mit Buttererdäpfel [Sommersalat Empfehlung TB1] und Kräuterdip (A,C,G) [veget]	M2	8.50 €
Grünes Curry Beef Palak mit Spinat und Jungzwiebel vom heimischen Rind mit Kokosmilch und Jasminreis [glutfrei][laktfrei]	M3	9.90 €
Veganes Panna Cotta mit Kokosmilch und Beerenröster (H) [glutfrei][laktfrei][veget][vegan]	TD	3.50 €
Obstbecher mit frischer Minze [glutfrei][laktfrei][veget][vegan]	TD1	4.90 €

Mittwoch

Avocado-Gurkenkaltschale mit frischer Dille [glutfrei][laktfrei][veget][vegan]	TS	3.20 €
Avocado-Gurkenkaltschale mit frischer Dille als Hauptspeise [400ml] [glutfrei][laktfrei][veget][vegan]	W4	5.00 €
Linsenpfanne mit Ofengemüse, Gojibeeren und Grillchampignon mit Lavendelreis [glutfrei][laktfrei][veget][vegan]	M1	7.90 €
Waldpilz-Schwammerlgulasch mit hausgemachten Serviettenknödel (A,C,G) [veget]	M2	8.70 €
Gebratene Hühnerbrust in Parmesan-Spinatsauce und Hörnchennudeln (A,C,G)	M3	9.50 €
Ofenfrischer Milchrahmstrudel mit Vanillesauce (A,C,G) [veget]	TD	3.50 €
Obstbecher mit frischer Minze [glutfrei][laktfrei][veget][vegan]	TD1	4.90 €

Donnerstag

Kräftige Rindssuppe mit Kräuterfrittaten und Wurzelgemüse (A,C,G)	TS	3.20 €
Kräftige Rindssuppe mit Kräuterfrittaten und Wurzelgemüse (A,C,G) als Hauptspeise [400ml]	W4	5.00 €
Trüffelrisotto mit Karotten und Broccoli und gerösteten Pinienkernen (H) [glutfrei][laktfrei][veget][vegan]	M1	8.20 €
Bernerwürstel mit Zwiebelsenf und Rösterdäpfel (A,C,G,O,M,Sc)	M2	8.80 €
Thunfisch-Lasagne mit Wurzelgemüse, Tomaten und leichter Basilikumssauce (A,C,D,G)	M3	9.90 €
Hausgemachter Fruchtfleck (A,C,G,H) [veget]	TD	3.50 €
Obstbecher mit frischer Minze [glutfrei][laktfrei][veget][vegan]	TD1	4.90 €

Freitag

Mulligatawny-Suppe mit süß-würzigem Huhn als Eintopf [glutfrei][laktfrei]	TS	3.20 €
Mulligatawny-Suppe mit süß-würzigem Huhn als Eintopf als Hauptspeise [400ml] [glutfrei][laktfrei]	W4	5.00 €
Asiatische Tempehpfanne mit Sojabohnen, reichlich Gemüse, Koriander mit einer Ingwernote dazu Jasminreis (F) [glutfrei][laktfrei][veget][vegan]	M1	9.70 €
Rote Rübenspätzle in Basilikumcreme und geriebenem Kren (A,C,G,O) [veget]	M2	8.20 €
Sacherwürstl im Gulaschsaft (Sc) [glutfrei][laktfrei]	M3	5.90 €
Fruchtiger Wochensmoothie [250ml] [glutfrei][laktfrei][veget][vegan]	TD	3.20 €
Obstbecher mit frischer Minze [glutfrei][laktfrei][veget][vegan]	TD1	4.90 €

MONTAG

DIENSTAG

MITTWOCH

DONNERSTAG

FREITAG

Salate

Antipasti Nudelsalat mit Räucherlachs, Krendip, gekochte Eier, frischer Kräuter, Mais und Kräuterdressing (A,C,D,G) [laktfrei]	S1	8.50 €
Gebratener Feta im Prosciutto Mantel auf Blattsalat, buntem Gemüse, glutenfreien Croutons, Balsamicozwiebel und Hausdressing (G,Sc) [glutfrei]	S2	8.90 €
Blattsalat mit saisonellem Gemüse aus garniert dazu Hausdressing [glutfrei] [laktfrei] [veget] [vegan]	S4	3.20 €

Wochenkarte, Special, Menü & Low Carb

Karamalisierte klassisch würzige Krautfleckerl mit frischem Schnittlauch (A) [laktfrei] [veget] [vegan]	W1	7.80 €
Softiges Rindsgulasch mit hausgemachten Serviettenknöel (A,C,G)	W2	9.80 €
Ofenfrischer Milchrahmstrudel mit Vanillesauce (A,C,G) als Hauptspeise [veget]	TD2	7.90 €
Low Carb Saftiges Rindsgulasch mit buntem Gemüsebouquet (A,G)	A1	9.50 €

Beigaben

Portion Spätzle (A,C,G) [veget]	TB1	2.50 €
Portion Basmatireis [glutfrei] [laktfrei] [veget] [vegan]	BL1	2.50 €
Portion Grillgemüse [glutfrei] [laktfrei] [veget] [vegan]	BL2	2.50 €
Portion Serviettenknödel (A,C,G) [veget]	WB1	2.50 €

Gebäck

frisch gebackene Kaisersemmel (A) [laktfrei] [veget] [vegan]	G1	1.40 €
glutenfreies Tagesgebäck (G,F) [glutfrei] [veget]	G2	1.80 €
Knuspriger Kornspitz (A,G,F,N) [laktfrei] [veget] [vegan]	G3	1.80 €

Säfte & Smoothies

Orangensaft frisch gepresst [500ml] [glutfrei] [laktfrei] [veget] [vegan] [malfit]	SD1	4.00 €
Summer Breeze mit Marille, Limette und Holunder [500ml] [glutfrei] [laktfrei] [veget] [vegan] [malfit]	SD3	4.50 €

Sandwich & Wrap

Gefülltes Mohnweckerl mit Salami, Käse, Schinken, Paprika, Gurke, Eisberg und Cocktailsauce (A [veget]	GD1	4.50 €
BLT Wrap gefüllt mit Bauchspeck, Cheddar, Tomate, Eisberg und Cocktailsauce (A,Sc) [laktfrei]	GD3	4.80 €
Veganer mediteraner Antipasti Burrito gefüllt mit Antipasti Gemüse, pulled Erbsenprotein, veganem Mozzarella, Tomatencreme und Maiscrunch (A) [laktfrei] [veget] [vegan]	GD5	6.90 €
Mediterraner Chicken Antipasti Burrito gefüllt mit Antipasti Gemüse, Chicken, Mozzarella, Tomatencreme und Maiscrunch (A,G)	GD6	6.50 €