

Übernächste Woche: 16.09.2024 - 20.09.2024

Montag

Französische Zwiebelsuppe in Gemüsebouillon mit Käsecroutons (A,G) [veget]	TS	3.20 €
Französische Zwiebelsuppe in Gemüsebouillon mit Käsecroutons (A,G) als Hauptspeise [400ml] [veget]	W4	5.00 €
Veganes Kichererbsen Marsala mit Jasminreis und frischem Koriander [glutfrei][laktfrei][veget][vegan]	M1	7.20 €
Kärntner Kasnudeln in Nussbutter mit Röstzwiebel, Wurzelgemüsebouquet und frischem Schnittlauch (A,C,G,H,O) [veget]	M2	8.50 €
Klassisches Steirisches Wurzel-Krenfleisch als Ragout mit Salzerdäpfel (L,Sc) [glutfrei][laktfrei]	M3	9.50 €
Schokoladen-Kokoskuchen (A,C,G) [veget]	TD	3.50 €
Frischer Melonenbecher mit Minze [glutfrei][laktfrei][veget][vegan][malfit]	TD1	4.90 €

Dienstag

Kürbis-Ingwer-Cremesuppe mit gerösteten Kürbiskernen und Kürbiskernöl [glutfrei][laktfrei][veget][vegan]	TS	3.20 €
Kürbis-Ingwer-Cremesuppe mit gerösteten Kürbiskernen und Kürbiskernöl als Hauptspeise [400ml] [glutfrei][laktfrei][veget][vegan]	W4	5.00 €
Risotto al Funghi mit frischen Pilzen und Gemüse mit einem Schuss Weißwein [Parmesan als Empfehlung] [glutfrei][laktfrei][veget][vegan]	M1	7.90 €
Erdäpfelstrudel mit Sauerrahmdip und Schnittlauch (A,C,G) [laktfrei][veget]	M2	7.20 €
Gratiniertes Caprese-Putensteak mit Tomaten und Mozzarella im Rosmarin-Natursaftl mit Basilikum-Basmatireis (G) [glutfrei][laktfrei]	M3	9.80 €
Vanilletraum im Becher gefüllt mit Himbeerragout, Vanillecreme, Biskuitboden und frischer Minze (A,C,G) [veget]	TD	3.50 €
Frischer Melonenbecher mit Minze [glutfrei][laktfrei][veget][vegan][malfit]	TD1	4.90 €

Mittwoch

Kräftige Rindssuppe mit Grießnockerl und Wurzelgemüse (A,C,G,L) [vegan]	TS	3.50 €
Kräftige Rindssuppe mit Grießnockerl und Wurzelgemüse (A,C,G,L) als Hauptspeise [400ml] [vegan]	W4	5.00 €
Orientalische Bulgur Bowl Gemüsetajine aus Karotten, Zucchini, Zuckerschoten, Champignon und Cherrytomaten mit Kräuter-Minzrahm (A) [laktfrei][veget][vegan]	M1	7.80 €
Steirische Kraut-Kürbisfleckerl mit Kernöl und frischen Kräutern (A) [laktfrei][veget][vegan]	M2	7.90 €
Wienerschnitzel von der Hühnerbrust mit Petersilerdäpfel (A,C,O)[extra Preiselbeeren als TB1](A,C,G)	M3	9.50 €
Gebröselte Nougatknödel mit einem Beerenröster (A,C,G,H) [veget]	TD	3.50 €
Frischer Melonenbecher mit Minze [glutfrei][laktfrei][veget][vegan][malfit]	TD1	4.90 €

Donnerstag

Gelbe Paprikacremesuppe mit roten Paprika-Olivenrelish [glutfrei][laktfrei][veget][vegan]	TS	3.20 €
Gelbe Paprikacremesuppe mit roten Paprika-Olivenrelish als Hauptspeise [400ml] [glutfrei][laktfrei][veget][vegan]	W4	5.00 €
Süßkartoffel-Tikka Masala Bowl mit roten Linsen, Spinat und cremiger Kokos-Tikka-Sauce, dazu Basmatireis [glutfrei][laktfrei][veget][vegan]	M1	9.50 €
Geschmorte Paprika gefüllt mit gemischten Faschierten, Reis und frischen Kräutern dazu eine Tomatensauce (Sc) [glutfrei][laktfrei]	M2	9.00 €
Gebratener Kabeljau auf Süßkartoffel-Püree mit Spinat und Granatapfelkernen (G) [glutfrei]	M3	11.00 €
Hausgemachte Cremeschnitte (A,C,G) [veget]	TD	4.50 €
Frischer Melonenbecher mit Minze [glutfrei][laktfrei][veget][vegan][malfit]	TD1	4.90 €

Freitag

Spanische Gazpacho mit Paprika, Gurken und Tomaten (kalt serviert)	TS	3.20 €
Spanische Gazpacho mit Paprika, Gurken und Tomaten (kalt serviert) als Hauptspeise [400ml]	W4	5.00 €
Gefüllte überbackene griechische Melanzani mit geschmorten Tomaten, veganem Feta und Sojakraüterdip (F) [laktfrei][veget][vegan]	M1	8.20 €
Cremige einbrennte Erdäpfel mit Gurkerl, gekochtem Ei und Schnittlauch (A,C,G) [veget]	M2	7.90 €
Tiroler Gröstl vom Rind und Schwein mit Schnittlauch und Spiegelei (C,O,Sc) [glutfrei][laktfrei]	M3	9.50 €
Fruchtiger Wochensmoothie [250ml] [glutfrei][laktfrei][veget][vegan]	TD	3.20 €
Frischer Melonenbecher mit Minze [glutfrei][laktfrei][veget][vegan][malfit]	TD1	4.90 €

MONTAG

DIENSTAG

MITTWOCH

DONNERSTAG

FREITAG

Salate

Bunter Kaspressknödelsalat auf Blattsalat, Tomaten, Gurken, Paprika, Jungzwiebel, frischen Kräutern und Balsamicodressing (A,C,G) [glutfrei] [veget] S1 8.50 €

Klassischer Thunfischsalat mit Mais, Paprika, Tomate, Gurke, roter Zwiebel und frischen Kräutern (D) [glutfrei] [laktfrei] S2 8.90 €

Blattsalat mit saisonellem Gemüse aus garniert dazu Hausdressing [glutfrei] [laktfrei] [veget] [vegan] S4 3.20 €

Wochenkarte, Special, Menü & Low Carb

Vorarlberger Käsespätzle mit Röstzwiebel und frischem Schnittlauch (A,C,G,O) [veget] W1 7.90 €

Faschierter Braten im Natursaftl mit hausgemachtem Erdäpfelpüree und Röstzwiebel (A,C,G,M,O,Sc) W2 9.30 €

Gebröselte Nougatknödel mit einem Beerenröster (A,C,G,H) als Hauptspeise [veget] TD2 7.50 €

Veganer BBQ Burger im Brioche Bun gefüllt mit pulled Erbsenprotein, karamelierten Jalapeno Zwiebel, veganer Cheddarkäse, Tomate, Salat, Cole Slow und Mini Braterdäpfel (A,M) [laktfrei] [veget] SP1 11.90 €

BBQ Burger im Brioche Bun gefüllt mit einem Rinderpatty, karamelierten Jalapeno Zwiebel, Cheddarkäse, Tomate, Salat, Cole Slow und Mini Braterdäpfel (A,G,M) [laktfrei] SP2 12.90 €

Portion Rosmarinkartoffel [glutfrei] [laktfrei] [veget] [vegan] SP3 2.50 €

Knusprige Nachos mit Tomatensalsa [glutfrei] [laktfrei] [veget] [vegan] SP4 2.50 €

Low Carb | Faschierter Braten im Natursaftl mit Gemüsebouquet... und Röstzwiebel (A,C,G,M,O,Sc) A1 9.30 €

Beigaben

Portion Basmatireis [laktfrei] [veget] [vegan] BL1 2.50 €

Portion Grillgemüse [laktfrei] [veget] [vegan] BL2 2.50 €

Portion Erdäpfelpüree (C,G) [glutfrei] [veget] WB1 2.50 €

Gebäck

frisch gebackene Kaisersemmel 72g (A,F) [laktfrei] [veget] [vegan] G1 1.40 €

glutenfreier Saatenriegel 85g (G,F) [glutfrei] [veget] G2 1.90 €

Knuspriges Topfenkornweckerl 83g (A,G,F,H,N) [veget] G3 1.90 €

Säfte & Smoothies

Orangensaft frisch gepresst [500ml] [glutfrei] [laktfrei] [veget] [vegan] [malfit] SD1 4.00 €

Frischer Apfel-Ananassaft [500ml] [glutfrei] [laktfrei] [veget] [vegan] [malfit] SD2 4.50 €

Himbeer Joghurt Lassi mit feiner Vanillenote [500ml] [glutfrei] [laktfrei] [veget] [vegan] [malfit] SD3 4.50 €

Hausgemachter Mango Eistee mit frischer Minze [500ml] [glutfrei] [laktfrei] [veget] [vegan] [malfit] SD4 4.20 €

Sandwich & Wrap

Gefüllte Kaisersemmel mit Mailändersalami, Essiggurkerl, Eisberg und Paprika (A,F,Sc) [laktfrei] GD1 4.50 €

Schinken-Avocado-Ei Sandwich gefüllt mit Saunaschinken, Avocado, Cheddar, gekochtem Ei, Cocktailsauce und Rucola (A,C,G,Sc) GD2 4.80 €

Sushi Wrap gefüllt mit Räucherlachs, Sushireis, Avocado, Gurke, Sojasprossen, Tamago und einer Teriyakimajonnaise (A,C,D,F) [laktfrei] GD3 4.90 €

Veganer Mexican Burrito gefüllt mit Sojabolognese, Tomaten-Bulgur, schwarze Bohnen, Mais, Cheddar und Jalapenosalsa (A,F) [laktfrei] [veget] [vegan] GD5 6.90 €

Mexican Burrito gefüllt mit Bolognese vom Rind, Tomaten-Bulgur, schwarze Bohnen, Mais, Cheddar und Jalapenosalsa (A,F,G) GD6 6.90 €

Meetingverpflegung

Mahlzeitianer Box 20 Stück gefülltes Jourgebäck mit Räucherlachs, Prosciutto, Putenschinken, Beinschinken und Mailändersalami (A,C,D,G,Sc) ME1 56.00 €

Vegetarische Mahlzeitianer Box 20 Stück gefülltes Jourgebäck mit Camembert, Mozzarella, Schwarzbrot mit Eieraufstrich und Liptauer (A,C,G,M) [veget] ME2 52.00 €

Vegane Mahlzeitianer Box 20 Stück gefülltes Jourgebäck mit veganem Mozzarella, veganer Gouda, geräuchertem Tofu, Hummus/Falafel und Fetacreme mit Antipasti (A,F) [laktfrei] [veget] [vegan] ME3 52.00 €

BEST OF Mahlzeitianer Box 20 Stück gefülltes Jourgebäck mit Beinschinken, Mailändersalami, Gouda, Schwarzbrot mit Eieraufstrich und Liptauer (A,C,G,M,Sc) ME4 56.00 €

Süsse Mahlzeitianer Box 16 Stück gefüllt mit süssen Jourplunder Apfeltasche, Topfengolatsche, Buttercroissant und Nusschnecke (A,C,G,H) [veget] ME5 35.00 €