

Mittagsmenü vom 12.10. - 16.10.2026

Hauptgang mit Suppe und Getränk 14,90

Hauptgang mit Suppe 13,50

Hauptgang 11,50

Getränke: Grüner Tee, Ingwer Tee, Tafelwasser, oder Hausgemachte Zitronen-Minze- oder Aprikosen-Rosmarin-Preiselbeer- oder Erdbeer-Tonic-Schorle

Montag

Indische rote Linsensuppe

Massaman Curry, mit Streifen von der Schweinelende, knackigem Herbstgemüse, Kartoffeln, Paprika, Zucchini, Jasmin Reis, geröstete Erdnüsse

oder

Cannelloni, gefüllt mit Hokkaido Kürbis, Karotte und Ricotta, mit Mozzarella überbacken, auf Kurkuma-Kokosmilch, asiatischer Karotten-Krautsalat

Dienstag

Karotten-Orangencreme Suppe mit frischem Ingwer

Hausgemachte Tagliatelle mit Salsiccia und Speck, in würziger Tomatensauce, Rucola, geriebener Parmesan

oder

Duette von Südtiroler Schlutzkrapfen und Tortellini, gefüllt mit Spinat und Ricotta, in Salbeibutter, Kürbis und Spitzkraut geschwenkt, Rucola, geriebener Parmesan

Mittwoch

Karotten-Orangencreme Suppe mit frischem Ingwer

Pfannen Gyros, vom Schweinenacken, im Pita Brötchen, Kraut-Karottensalat, Kräuter Sauerrahm

oder

Hausgemachte Allgäuer Kasspätzle, mit Alm Kas, Röstzwiebeln, Salatsträußchen

Donnerstag

Karotten-Orangencreme Suppe mit frischem Ingwer

Wiener Saftgoulasch, von der Rinder Schulter, mit Oliven-Semmelknödel, Kräuter-Sauerrahm

oder

Vegetarisches Laksa, thailändisches Nudelgericht, mit knackigem Herbstgemüse, Reismudeln, Kokosmilch, Ingwer, Chili

Freitag

Karotten-Orangencreme Suppe mit frischem Ingwer

Indisches Butter Chicken, mit gerösteten Mandeln, knackigem Herbstgemüse, Limetten-Joghurt, Jasmin Reis

oder

Kohlrabi, gefüllt mit Hokkaido Kürbis, Karotte, gelbe Beete und Petersilienwurzel, auf Tomatensauce, an Salatsträußchen und Kräuterkartoffeln

Nicht vergessen, immer Sonntags und Feiertags großes Kuchenbuffet mit hausgemachten Kuchen

WIR WÜNSCHEN
Guten Appetit!

Änderungen vorbehalten

ÖFFNUNGS
ZEITEN

MO-FR:
10-17:30 UHR
SO:
12-17:30 UHR