

Mittagsmenü vom 19.10. - 23.10.2026

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 Birne-Thymian oder Aprikosen-Rosmarin-Preiselbeer- oder Erdbeer-Tonic-Schorle

Montag

Karotten-Orangencreme Suppe mit frischem Ingwer

Rinder Goulasch von der Hochrippe, mit Semmelknödel und glacierten Gemüsestreifen
oder

Kohlrabi gefüllt mit Kürbis-Kartoffelstapf, überbacken mit Parmesan, auf geschmolzenen Tomaten, Salatsträußchen

Dienstag

Karotten-Orangencreme Suppe mit frischem Ingwer

Medallions vom Schweinenacken, auf grüner Pfeffer Rahmsauce, mit Kohlrabi-Kartoffelpüree und Kürbisgemüse
oder

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

Mittwoch

Karotten-Orangencreme Suppe mit frischem Ingwer

Hähnchen Oberkeule, aus dem Rohr, auf italienischem Tomatengemüse und cremiger Polenta mit Parmesan
oder

Kräuter Pfannkuchen, gefüllt mit knackigem Herbstgemüse, auf Paprika-Tomatensauce, an bunten Blattsalaten

Donnerstag

Karotten-Orangencreme Suppe mit frischem Ingwer

Lorenzos Currywurst, mit hausgemachter Sauce, Madagaskar Curry, Röstzwiebeln, Kräuterkartoffeln, Salatsträußchen
oder

Vegetarisches Massaman, mit knackigem Frühlingsgemüse, Kartoffeln, Paprika, Broccoli, Jasmin Reis, geröstete Erdnüsse

Freitag

Karotten-Orangencreme Suppe mit frischem Ingwer

Thailändisches Fischcurry, mit Streifen vom Rotbarsch, knackigem Herbstgemüse, Broccoli, Paprika, Jasmin Reis
oder

Steirisches Sellerie Schnitzel, mit Kürbispanade gebraten, auf Kürbis Püree, mit Kräuterkartoffeln und Salatsträußchen

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

Bitte fragen Sie Ihre Bedienung nach den Inhaltsstoffen für Allergien

WIR WÜNSCHEN
Guten Appetit!

Änderungen vorbehalten

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