

# MITTAGSMENÜ

inkl. Suppe oder Menüsalat

Montag, 16.5. – Freitag, 20.5. | Täglich von 10.30 – 14 Uhr



## Menü **KLASSISCH**

## Menü **VEGETARISCH**

### Holzfäller Steak

vom Innviertler Landschwein  
mit Zwiebel-Speck, Kräuter-  
butter und Pommes frites  
[G]

**7,80**

MO

### Riesentrösti

mit Tomaten, Gemüse  
und Mozzarella überbacken,  
dazu Pestorahmdip  
[G, H]

**6,80**

### Paprikahendl- keule

mit Butternockerl  
und Rahm [A, C, G, L, M]

**7,80**

DI

### Parmigiana di Melanzane

mit Rucolasalat  
[A, C, G]

**6,80**

### Gebackene Leber

vom Kräuterferkel mit  
Erbsenreis und Preisel-  
beeren [A, C, G]

**7,80**

MI

### Ravioli Ricotta-Lemone

mit brauner Butter, Rucola  
und Grana Padano [A, C, F, G, L]

**6,80**

### Faschierter Braten

mit Erdäpfelpüree und  
glaciertem Wurzelgemüse  
[A, G]

**7,80**

DO

### Gefüllte Paprika

mit Zartweizen-Gemüsereis  
und Tomatenragout  
[A, G]

**6,80**

### Polardorsch gebacken

MSC zertifiziert\*, mit Sauce  
Tartare und Petersilien-  
kartoffeln [A, C, G, D, M]

**7,80**



FR

### Spinat-Käseknödel

mit Jungzwiebel-Kräuterrahmsauce  
und Schmortomaten  
[A, C, G]

**6,80**

# MONATS- HIT!

**Faschiertes  
Kalbsbutterschnitzel**  
auf Spargelragout  
mit Kartoffeln [A, C, G, L, O]

STATT 9,90  
**NUR  
7,90**  
SIE SPAREN 2,-

A Glutenhaltiges 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, P Lupinen, R Weichtiere. Gemäß Allergienormenverordnung BGBl III 175/2015. Solange der Vorrat reicht.

ZERTIFIZIERTE  
NACHHALTIGE  
FISCHEREI  
MSC  
www.msc.org/de



Fisch mit diesem Zeichen stammt aus einer Fischerei, die unabhängig nach den Richtlinien des MSC für eine beispielhafte und nachhaltige Fischerei zertifiziert wurde

\*MSC-C-57232