

# Tagesgericht

19,90 €

Mit einer Suppe  
oder  
einem Soft-oder Heißgetränk  
nach Wahl

## **WOCHENSUPPE:**

Safrancremesuppe <sup>A,M,G,11</sup>  
mit Rauchlachsstreifen und Kerbel <sup>D</sup>

## **Montag 17.02.2025**

Rosa gebratene Lammkeule <sup>M,11</sup>  
auf Rotweinsauce, Ratatouillegemüse und Mandelbällchen <sup>A,C,S,M,G,11</sup>

## **Dienstag 18.02.25**

Paniertes Schweinekotelette mit Pilzrahmsauce <sup>A,M,C, G,11</sup>  
buntem Blattsalat und Kräuter-Bratkartoffeln <sup>H</sup>

## **Mittwoch 19.02.25**

Gebratenes Lachsfilet auf Dill- Krabbensauce, <sup>A,M,G,11,D,B</sup>  
Brokkoligemüse und Risolee- Kartoffeln <sup>M</sup>

## **Donnerstag 20.02.25**

Wiener Backendl <sup>A,M,C,</sup>  
mit Kartoffel- Gurkensalat in grober Senfvinaigrette <sup>H</sup>

## **Freitag 21.02.25**

Ganze Forelle „ Müllerin Art“ in Petersilienbutter, <sup>A,M,D,11</sup>  
glasierte Rote Bete und Pellkartoffeln <sup>M</sup>

## **Samstag 22.02.25**

Geschmorte Rinderroulade mit Speck, Gewürzgurke <sup>A,M,G,H,11</sup>  
und Senf, dazu Apfel- Rotkohl und kleine Kartoffelklöße  
<sup>A,M,C</sup>

## **Sonntag 23.02.25**

Sonntagsmenü



## Vegane Alternative zum Hauptgang:

Gnocchi Rose in Walnuss-Sauce <sup>A, G,F,I,11,S</sup>  
mit Feigen und geröstetem Romanesco

Allergene: A „Glutenhaltig“ B „Krebstiere“ C „Eier und Erzeugnisse“ D „Fisch und Erzeugnisse“ E „Erdnüsse und Erzeugnisse“ F „Soja und Erzeugnisse“ G „Sellerie“ H „Senf“ I „Sesam“ J „Schwefeldioxid“ K „Lupine“ L „Weichtiere und Erzeugnisse“ M „Milch und Erzeugnisse“ S „Schalenfrüchte“

„ Zusatzstoffe: 1mit Farbstoff 2 konserviert 3Antioxidationsmittel 4mit Geschmacksverstärker 5 geschwefelt 6 geschwärzt 7 gewachst 8mit Phosphat 9mit Süßungsmittel 10Aroma 11mit Alkohol 12chininhaltig 13coffeinhaltig