

# MITTAGSKARTE

13. bis 16. Februar 2024



## MITTAGSMENÜ

INKL. DURSTLÖSCHER (SODA/ZITRONE ODER SIRUP MIT SODA/WASSER)

Herzhaft, pikante Krautspätzle, dazu ein kleiner Salat	<i>vegetarisch möglich</i>	16,-
Orientalischer Cous-Cous-Salat mit Nüssen und Cranberries, danach ein kleines Dessert	<i>vegan</i>	16,-

## VORSPEISE

Gemischter Salat von unseren Bio-Bauern	<i>vegan</i>	8,-
Getrübte Schaumsuppe von der Kartoffel mit Croûtons	<i>vegetarisch</i>	9,-

## HAUPTGANG

Fluffiges Brotsoufflé mit sautierten Pilzen und Babyspinat	<i>vegetarisch</i>	22,-
Knusprig gebratener Chili-Schweinebauch auf Cous-Cous und Karottengemüse		29,-

## DESSERT

Grießflammerie mit Sauerkirschenragout		9,-
--	--	-----

## KINDER

Wienerle mit Pommes*		9,-
----------------------	--	-----

Unsere Bio-Partner diese Woche sind unter anderem:

Lukas Breuss, Röthis (15km) – Lisilis Biohof, Meiningen (15 km) – Vetterhof, Lustenau (9 km)  
Bio-Bauern, Sulzberg (43 km) – Martinshof, Buch (23 km) – Sunnahof, Göfis (13 km)

Unser Serviceteam informiert gerne über Tagesempfehlungen sowie über Zutaten in unseren Speisen, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können.

\* regional von 11er Nahrungsmittel, Frastanz - konventionell hergestellt