



# MITTAGSKARTE

07. bis 10. Oktober 2025

## MITTAGSMENÜ 16,-

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

	MENÜ MIT FLEISCH	MENÜ VEGETARISCH
Dienstag & Mittwoch	Champignonrahmschnitzel mit Butterspätzle, dazu ein kleiner Salat	Thailändische Reissuppe mit Lauch und Gemüse, dazu ein kleiner Salat
Donnerstag & Freitag	Tiroler-Knödel auf Sauerkraut, dazu ein kleiner Salat	Gebratene Kartoffelpuffer auf Endiviensalat mit Sauerrahm, danach ein kleines Dessert

## VORSPEISE

Frischer, bunter Herbstsalat mit hausgemachten Croûtons *vegan* 8,-

Schaumsuppe vom Hokkaido-Kürbis mit steirischem Kernöl *vegetarisch* 9,-

## HAUPTGANG

Cremige Gorgonzola-Nüdele mit Birne und Rucolapesto *vegetarisch* 25,-

Zart gegartes Meisel vom Rind mit Balsamicosauce, knuspriger Polenta und frischem Marktgemüse 35,-

## DESSERT

Grießflammerie mit Amarettokirschen 11,-

## KINDER

*Auch Kindern schmeckt vielfältiges Bio-Essen. Wir bereiten gerne alle unsere Speisen in kleinen Portionen zu oder stellen den Kindern etwas aus unserem Angebot zusammen. Wenn gar nichts zusagt, geht immer:*

Wienerle mit Pommes\* und Ketchup/Pommes\* mit Ketchup 9,-/6,-

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

\*Pommes regional von 11er Nahrungsmittel, Frastanz – nicht bio