



LUNCH & MORE

WOCHENKARTE **KW48**
 I ALL YOU CAN EAT um nur € 12,90

	MO 28.11.2022	DI 29.11.2022	MI 30.11.2022	DO 01.11.2022	FR 02.11.2022	SA 03.11.2022
SUPPE	Mexikanische Tomatensuppe mit Chili a/l/go	Kürbiscremesuppe mit Lemongras und Kokosnussmilch a/l/go	Zucchini Karottensüppchen mit Creme Fraiche a/l/go	Paprikarahmsuppe mit Kartoffelwürfel und Lauchstreifen o a/l/g	Vegane Linsensuppe "köstlich leicht" a lo	Klare Bouillion mit Einlage a c b d e f g h l n m o p r
TAGESHIT & SAISONAL	Swiss Chicken mit Appenzeller, Rösti & Dip a/c/g/l/o	Schweinsteak Cattleman mit Schalotten und Frühlingszwiebeln mit Beilage g/lo	Holzfaller Cordon Bleu vom Schwein gefüllt mit Lauch, Speck und Zwiebeln & Kartoffel a/c/g/lo	Schweinsbrater'l mit Kraut und Polenta "heimischer Jungschwein" a/c/g/lo	Buntbarschfilet vom Grill mit Oliven Petersilienpesto und Pomodoro Nudeln d/lo a c g	Frisch gebackenes mit Beilage nach Wahl a c b d e f g h l n m o p r
AKTIV & VITA	Pappardelle mit Cherrytomaten und Peperonata "köstlich mediterran" a c g o l	Kohlrabi Picatta mit Tomatenspaghetti "köstlich vegetarisch" l a c g o l	RISOTTO WOCHE Risotto mit Pilzen, Rucola und Cherrytomaten Parmesan l g o	Bunter Beluga Linsen Risotto mit Tomatenwürfel und Zucchini Gemüse a o l	RISOTTO WOCHE Orangen Curry Risotto mit Wokgemüse und Hoisin Glace a/g/l	Vegetarische Pfanne o a c b d e f g h l n m o p r
SÜSSES	Nougat Palatschinken mit Amaretto Sauce a/c/g/o	Buchteln mit Vanillesauce a/c/g/o	Zwetschkenstrudel mit Orangen Vanillesauce a/c/g/o	Mini Germknödel mit Mohn und brauner Butter a/c/g	Süßes vom Buffet a/c/g/o	Mehlspeise nach Art des Hauses o a c b d e f g h l n m o p r
PASTA & MORE	RISOTTO WOCHE Curcumarisotto mit Brokkoli und Parmesan l g o a	RISOTTO WOCHE Geflügelrisotto mit Brokkoli und Parmesan g l o a	Penne al Amatricana mit Speckstreifen "pasta pasta" a/c/g/l/o	Linguine mit Zitronen Basilikum Pesto a/c/g/l	Tiroler Schlutzkrapfen mit brauner Butter a c g l	Frisch geschwenkte Pastavariation mit Grana o a c b d e f g h l n m o p r
GRILL CORNER	Seehechtfilet vom Grill mit Kräuterbutter und Petersilienkartoffel d a g/l	Tranche von der Pute an Rosmarinsaft und Trüffelpüree a c g o l	Butterzarte Hühnerbrust am Grill mit Cocktailsauce und Beilage nach Wahl a o g l	Roastbeefstreifen mit Balsamico, Pilzen und Wurzelgemüse, Biryani Reis a e g/l/o	Grillteller mit Landhendl, Schopfsteak, Bratwurst, Chickenwings & Pommes Frites l a c g o	Grillteller mit Pommes Frites und Dip o a c b d e f g h l n m o p r

* Allergene-Legende: (Selbst bei höchster Vorsicht können wir nicht zu 100 % garantieren, dass in unseren Speisen Spuren von anderen Allergenen vorhanden sind!)

a = Glutenhaltiges Getreide
b = Krebstiere

c = Eier
d = Fisch

e = Erdnüsse
f = Sojabohnen

g = Milch
h = Schalentiere

n = Sesamsamen
l = Sellerie

m = Senf
o = Schwefeldioxid & Sulfide (Bsp.: Wein)

p = Lupinien
r = Weichtiere