

Kleines Mittagsmenü

Herbstsalat / kl. Fleischpflanzerl	5.50
oder	
Pilzrahmsuppe	5.00
* * *	
Lachssteak vom Grill / Thaicurrysoße / Bandnudeln	7.50
oder	
Entenbrust / Kartoffelknödel / Blaukraut	7.50
	Menü komplett 10.00
	0.1 l Glas Wein, Glas Wasser & Espresso 14.50
	<u>oder</u> 0.5 l Bier <u>oder</u> 0.4 l alk.frei & Espresso 14.50
Dessertempfehlung: Eissouffle „Grand Marnier“	4.50

UND DAS GIBT ES IMMER !

Dreierlei Aufstriche Obatzter/Frischkäse/Griebenschmalz	4.50
Rohschinken / Oliven	7.50
Schafskäse / Salat	6.50
Rauchlachs / Kartoffelgratin / gegrillte Zucchini	9.50
Kraftbrühe / Grießklößchen	4.50
Kleine Quiche / Spinat / Ricotta	5.50
Kleine Käseauswahl	6.50
Flammkuchen	
Speck / Zwiebeln	6.90
Paprika / Zucchini	6.90
Waldpilze / Käse	6.90
Foccacia (warm, gefüllt)	
Rohschinken / Tomaten / Käse	5.50
Schnecken / Kräuterbutter überbacken	7.00
Penne / Tomaten-Basilikumsoße	6.50
Spaghetti / Bolognese	7.50
Rösti / Rohschinken / Käse überbacken	6.50

Seit 13.12.2014 gilt die europäische Lebensmittelinformationsverordnung mit der Allergenkennzeichnungspflicht.

Auf Wunsch stellen wir Ihnen alle Informationen zur Verfügung. Wir beraten Sie gerne.