



Wochenangebot Fleisch

€ 8,80

(2-Gang Menü mit Suppe ODER Dessert)

Montag, 09. Mai 2022

Spargelcremesuppe mit Croutons
Gekochter Kalbstafelspitz mit Apfelkren, Schnittlauchsauce
und Erdäpfelschmarrn

ACGL
ACGLM

Joghurtcreme im Glas mit Löffel-Biskuit

ACG

Dienstag, 10. Mai 2022

Klare Hühnersuppe mit Royal
Polpetti „Florentine“ mit Paradeisersauce, Knoblauchbrot
und Salat

CGL
ACGM

Rhabarber-Streuselkuchen

ACG

Mittwoch, 11. Mai 2022

Rahm-Kressesuppe
Geschmortes Rinderschnitzel in Rotwein-Wurzelgemüse
mit bunten Nudeln und Salat

GL
ACGLMO

Topfen-Zitronen Knödel auf Erdbeersauce

ACG

Donnerstag, 12. Mai 2022

Rindsuppe mit Frittatenroulade
Seehechtfilet vom Grill mit Kräuterbutter
auf Gemüse-Erdäpfel-Gratin

ACGL
ACDG

Karotten Torte

ACG

Freitag, 13. Mai 2022

Brokkolisuppe mit Frischkäse und Mandeln
„Pinzgauer Bauernsalat“ (Erdäpfel, Bratwürstel) mit Radieschen Dip

GHL
AGM
CG

Crème Brûlée

BIO ist uns wichtig, demnach greifen wir gerne auf Produkte aus biologischer Landwirtschaft zurück.

Wir verwenden ausschließlich folgende Bioprodukte: Milchprodukte, Gemüse, Hühnerfleisch und Rind, Fruchtsäfte, Kaffee&Tee, Honigbier und Wein. Wir sind mit dem Silber-Status der Stadt Wien ausgezeichnet und verpflichten uns zu einem Mindestbioanteil von 75%.

Informationen über **allergene Zutaten** in unseren Produkten finden Sie als **Aushang** oder erhalten diese bei unseren **Mitarbeitern**. **A** Glutenhaltiges Getreide, **B** Krebstiere, **C** Eier von Geflügel, **D** Fisch, **E** Erdnüsse, **F** Sojabohnen, **G** Milch von Säugetieren, **H** Schalenfrüchte, **L** Sellerie, **M** Senf, **N** Sesamsamen, **O** Schwefeldioxid und Sulfite, **P** Lupinen, **R** Weichtiere wie Schnecken, Muscheln, Tintenfische.

