



Frittatensuppe

Leberknödelsuppe

Fleischstrudelsuppe

Knoblauchcremesuppe mit Schwarzbrotcroutons

Almenlandfischsuppe mit Kaspressknödel

Goldbraun gebackenes Schweinsschnitzel, serviert mit Pfirsich, Erbsen und Pommes Frites

Klassisches Cordon Bleu mit Pfirsich, Karotten und Petersilienkartoffeln

Würzig gegrilltes Schweineschnitzel mit Kräuterbutter, dazu gibt's Pommes und Gemüse

Schweine-Naturschnitzel mit Kümmelsauce, Reis und Gemüse

Feinschmeckerschnitzel vom Huhn (mit Schinken und Käse überbacken) mit Kartoffelrösti und Butterkarotten

Hühnerschnitzel gebacken mit Preiselbeerpfirsich, Butterreis und Erbsen

Almenland-Forellenfilet in der Kürbiskernpanier mit Petersilienkartoffeln und Speck-Bohnen

(Menüpreis: 17,50 €)

Gegrilltes Almenland-Forellenfilet mit Kartoffelrösti, Gemüse und Kräuterbutter (Menüpreis: 17,50 €)

Gemischter Salat mit Kernöl

Schnitte mit Schlag

14,50 €

Sie können 2 Suppen und 2 Hauptspeisen auswählen. Ein Salat und ein Dessert ist bei jeder Portion dabei.

Allergenlegende

A = Gluten
B = Krebstiere
C = Ei
D = Fisch
E = Erdnuss
F = Soja
G = Milch
H = Nüsse
L = Sellerie
M = Senf
N = Sesam
O = Sulfite
P = Lupinen
R = Weichtiere

Allergene Hinweise

- Eine Nennung erfolgt, wenn die bezeichneten Stoffe oder daraus hergestellte Erzeugnisse als Zutat im enthalten sind.
- Die Kennzeichnung der 14 Hauptallergene erfolgt entsprechend den gesetzlichen Vorschriften (EU – Lebensmittelinformationsverordnung 1169/2011). Es gibt darüber hinaus auch noch andere Stoffe, die Lebensmittelallergien oder Unverträglichkeiten auslösen können.
- Trotz sorgfältiger Herstellung unserer Gerichte können neben den gekennzeichneten Zutaten Spuren anderer Stoffe enthalten sein, die im Produktionsprozess in der Küche verwendet werden.
- Wir gehen auf die Bedürfnisse von speziellen Ernährungsformen ein. Wir informieren sie schriftlich über die Allergene.
- Bei Menüs, Tagesempfehlungen, Torten und Änderungen fragen sie bitte das Personal.