



MENÜVORSCHLÄGE

Frittatensuppe mit Gemüsestreifen

Leberknödelsuppe mit Gemüsestreifen

Fleischstrudelsuppe mit Gemüsestreifen

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 Hühnerfilet mit Kräuterbutter, dazu gibt's Pommes
und Gemüse

Schweins-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: 18,50 €)

Gegrilltes Almenland-Forellenfilet mit Kartoffelrösti, Gemüse und
Kräuterbutter (Menüpreis: 18,50 €)

Gemischter Salat mit Kernöl

Schnitte mit Schlag

15,00 €

**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 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.