

MENÜPLAN 25.05.-31.05.2026

Änderungen vorbehalten

Öffnungszeiten: 11:00-22:00 Uhr, Küche: 11:00-21:00 Uhr

Montag 25.05. Pfingstmontag	Suppe Alt Wiener Backfleisch vom Schwein mit gemischtem Salat A,C,L,M € 16,00 Dessert
Dienstag 26.05.	Suppe Paprikafleisch mit Hörnchen A,C,G,L € 9,90
Mittwoch 27.05.	Nudelsuppe A,C,L Wiener Schnitzel mit gemischtem Salat A,C,L,M € 9,90
Donnerstag 28.05.	Suppe Augsburger mit Rahmfisolen und Rösti A,G € 9,90
Freitag 29.05.	Suppe Seelachs gebacken mit gemischtem Salat A,C,D,L,M € 13,00 Thunfischalat mit Toastbrot A,D € 13,00
Samstag 30.05.	Suppe Brathendl mit Erbsenreis L,M € 15,00 Dessert
Sonntag 31.05.	Suppe Gefüllter Bauch mit grünem Salat A,C,G, € 16,00 Dessert

A – glutenhaltiges Getreide | B – Krebstiere | C – Ei | D – Fisch
E – Erdnuss | F – Soja | G – Laktose | H – Schalenfrüchte | L – Sellerie
M – Senf | N – Sesam | O – Sulfite | P – Lupinen | R – Weichtiere

*Gutes Essen
Gute Weine*

Wochenangebot

(Änderungen vorbehalten, solange der Vorrat reicht)

**Spargelröllchen mit Schinken und Käse überbacken
auf Sauce Hollandaise dazu Petersilkartoffeln C,G,L € 19,80**

Cooked asparagus wrapped in ham, gratinated with cheese, with Sauce Hollandaise and parsley potatoes

**Maibockrückenfilet gegrillt auf Sauce Hollandaise,
dazu Kroketten und weißen Spargel C,G,L € 29,00**

Grilled Roebuck loins, with Sauce Hollandaise, asparagus and croquettes

Spargel Cordon Bleu mit gemischtem Salat A,C,L,M € 19,80

Scallop filled with ham, cheese and asparagus
bread crumbed and fried, with mixed salad

**Melanzani Cordon Bleu mit Sauce Tartare
und Salatgarnitur A,C,M € 11,00**

Fried bread crumbed aubergine, filled with cheese,
with sauce tartare and garnished with salad

**Gemüseteller mit Spiegelei , Kräuterbutter
und Petersilkartoffeln C,G,L,M € 11,00**

Assorted vegetables with fried eggs
served with parsley potatoes (Gemüseteller)