









Menüplan

23.01 - 27.01.2023

Vorbestellungen 08:00 - 11:00 Uhr >> 01/94 39 596



KW 04	MONTAG	DIENSTAG	MITTWOCH	DONNERSTAG	FREITAG
Vorspeisen	Pastinakencremesu	Kohlrabisuppe	Topinambursuppe	Rindsuppe mit Frittaten	Soupe au pistou
Menü 1 mit Vorspeise + € 1	Polenta-Schafkäse-Schmarren mit Tomatensauce, Basilikum Pesto und Blattsalat 9,90 € 	Käsespätzle dazu Blattsalat 9,90 € 	Gefüllte Kartoffelknödel mit Schafkäse, Kräuter, getrocknete Tomaten 9,90 € 	Orientteller mit Spinat-Feta-Börek, Gemüse-Shakshuka, Falafel, Hummus, Granatapfelkerne 10,90 € 	Gemüse-Eintopf mit Karotten, Zucchini, Paprika, Mais, Bohnen und Quinoa dazu Blattsalat 9,90 € 
Menü 2 mit Vorspeise + € 1	Putenbraten mit Kartoffelpüree und Kohlsprossen 11,90 €	Griechischer Gemista (100% Rind) gefüllte Paprika und Tomaten mit Reis und Hackfleisch dazu Blattsalat. 11,90 €	Scaloppine di tacco Hühnerfilet mit Tomaten Mozzarella gebacken dazu Safran-Reis und Basilikum Pesto 11,90 €	Paprika-Hendl mit Butternockerln 11,90 €	Schinkenfleckerl mit Beinschinken, Gouda und Obers-Rahm-Sauce dazu Blattsalat 10,90 €
Menü 3 mit Vorspeise + € 1	Gegrillter Rotbarsch mit Tagliatelle, Cherrytomaten, Zucchini und Champignons 12,90 €	Steirischer Backhendlsalat mit Erdäpfel-Vogerlsalat in Kürbiskernöl 11,90 €	Zwiebelrostbraten (100% Rind) mit Bratkartoffeln Essiggurken und Cherry Tomaten 12,90 €	Knusprige Hokifilet gebacken mit Steakhouse-Pommes und Dip 12,90 €	Crispy Burger gebackene Hühnerfilet mit Salat, Tomate, Zwiebel und Essiggurken dazu Potatoes mit Dip 11,90 €
Wochensalat mit Vorspeise + € 1	Italienischer Panzanella mit Büffelmozzarella mit Croutons, Cherrytomaten, rote Zwiebel, Gurken und frischem Basilikum mit Balsamico Dressing dazu Joseph-Brot 10,90 €				
Flammkuchen Spezialitäten mit Vorspeise + € 1	Elsässer creme fraîche, mozzarella, knuspriger speck und jungzwiebeln € 8 ⁸⁰		Thunfisch tomatensauce, mozzarella, mais und jungzwiebeln € 9 ⁸⁰		
	Margherita tomatensauce, mozzarella, basilikumpesto, büffelmozzarella  € 8 ⁸⁰		Prosciutto-Schinken tomatensauce, mozzarella, basilikumpesto, getrocknete tomaten, büffelmozzarella, rucola und grana € 10 ⁹⁰		
	Spinat-Feta tomatensauce, mozzarella, blattspinat, schafskäse & splegelei  € 9 ⁵⁰		Lachs creme fraîche, geräucherter lachs, mozzarella, jungzwiebeln, rucola und dill-zitronenöl € 11 ⁹⁰		
	Chorizo-Salami tomatensauce, mozzarella, paprika, tomaten, mais, jungzwiebeln und jalapeños € 9 ⁸⁰		Gemüse-Flammkuchen crème fraîche, mozzarella, paprika, jalapenos, mais, tomaten, rucola und grana  € 9 ⁵⁰		

A refreshing drink in a faceted glass with cucumber, lemon, and basil. The drink is served with a white straw and is garnished with fresh basil leaves and cucumber slices. The background shows a bar setting with several glass bottles.

UM NUR
€ 4,50

**FRESH
CHILLER**

Gurke, Zitrone, Soda, Lemongras
und frische Basilikumblätter

A Caramel Latte with a vintage green moka pot. The latte is served in a glass mug with a thick layer of foam and a dusting of cinnamon powder. The moka pot is a vintage green color and is placed on a wooden surface. The background shows a bar setting with various items.

UM NUR
€ 4,50

**“CI LATTE”
CINAMON LATTE**

Café Latte mit Zimt