

Speisekarte InHouse und To Go



MITTWOCH, 01.05.2024

Feiertag

DONNERSTAG, 02.05.2024

Vollkost

Käsespätzle mit Speck, Röstzwiebeln und einem knackigen
Wiesenkrautersalat (Nr. 1,2,3,4,6,9,10,15)

Vegetarisch

Käsespätzle mit Bärlauch, frischen Tomaten und einem knackigen
Wiesenkrautersalat (Nr. 1,2,3,4,6,9,10,15)

Dessert

Latte Macchiato-creme (Nr. 1,2,3,4,16)

MITTWOCH, 08.05.2024

Vollkost

Schnitzel nach Wiener Art vom Schweinefilet mit Kartoffel - Gurkensalat
(Nr. 1,2,3,4,6,9,10,15)

Vegetarisch

Sellerieschnitzel nach Wiener Art mit Kartoffel - Gurkensalat
(Nr. 1,2,3,4,6,9,10,15)

Dessert

Joghurt - Limettenmousse, Mandelbiscuit und Holunder (Nr. 1,2,3,4)

DONNERSTAG, 09.05.2024

Feiertag

MITTWOCH, 15.05.2024

Vollkost

Gebratener Goldbutt mit Sauce Hollandaise jungem Spinat und neuen
Kartoffeln (Nr. 1,2,3,4,6,9,10,14,15)

Vegetarisch

Mit Hüttenkäse gefüllter Kräuterpalatschinken
(Nr. 1,2,3,4,6,9,10,15)

Dessert

Liebesknochen mit Zartbitterschokolade und orientalischen Gewürzen
(Nr. 1,2,3,4)

DONNERSTAG, 16.05.2024

Vollkost

Kalbsrahmgulasch mit Topfserviettenknödel und grünem Gemüse
(Nr. 1,2,3,4,6,9,10,15)

Vegetarisch

Lasagne von der roten Linse mit grünem Gemüse (Nr. 1,2,3,4,6,9,10,15)

Dessert

Brownie mit Karamellsauce (Nr. 1,2,3,15)

MITTWOCH, 22.05.2024

Vollkost

Hühnerbrust mit Frischkäse - Basilikumfüllung auf mediterranem
Gemüse und Gnocci (Nr. 1,2,3,4,6,9,10,15)

Vegetarisch

Marokkanischer Kichererbseneintopf mit Spitzpaprika und
Kirschtomaten (Nr. 1,2,3,4,6,9,10,15)

Dessert

Topfenknödel mit Aprikosenragout (Nr. 1,2,3,4)

DONNERSTAG, 23.05.2024

Vollkost

Spitzkohlroulade mit Bauernbauchspeck, Naturjus und
Kartoffelmousseline (Nr. 1,2,3,4,6,9,10,15)

Vegetarisch

Vegetarische Kohlroulade mit Naturjus und Kartoffelmousseline
(Nr. 1,2,3,4,6,9,10,15)

Dessert

Erdbeertiramisu (Nr. 1,2,3,4)

MITTWOCH, 29.05.2024

Vollkost

Blankett vom Milchkalb mit Frühlingsgemüse und Mandelbällchen
(Nr. 1,2,3,4,6,9,10,15)

Vegetarisch

Gemüsestrudel mit Safranschaum (Nr. 1,2,3,4,6,9,10,15)

Dessert

Red Velvet Cupcake (Nr. 1,2,3,4)

DONNERSTAG, 30.05.2024

Feiertag

Jedes Gericht incl. Dessert kostet 9,90 €

Allergene

Nr. 1 Glutenhaltiges Getreide
(1A Weizen, 1B Roggen, C1 Hafer, 1D Gerste, 1E Dinkel)
Nr. 2 Milch (einschließlich Laktose)
Nr. 3 Eier
Nr. 4 Schalenfrüchte
Nr. 5 Erdnüsse
Nr. 6 Sojabohnen
Nr. 7 Lupinen
Nr. 8 Sesamsamen
Nr. 9 Sellerie
Nr. 10 Senf
Nr. 11 Schwefeldioxid und Sulfine – 10mg/kg
Nr. 12 Weichtiere
Nr. 13 Krebstiere
Nr. 14 Fische
Nr. 15 Alkohol
Nr. 16 Gelatine

Zusatzstoffe

a mit Farbstoff
b mit Konservierungsstoff
c mit Antioxidationsmittel
d mit Geschmacksverstärker
e geschwefelt
f geschwärzt
g mit Phosphat
h gewachst
g mit Azofarbstoff(en)
h chininhaltig
i koffeinhaltig
j alkoholhaltig
k mit Süßungsmitteln
l enthält eine Phenylalaninquelle
m mit Nitritpökelsalz