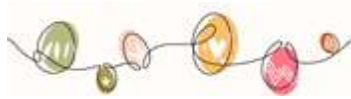


Kurzes Lunch Buffet

von 11.30 bis 13.30 Uhr



Ostermontag Brunch 06.04.2026

Dienstag 07.04.2026

Hühnerragoutsuppe A C L oder Brokkolicremesuppe mit Rohschinken G L
Schweinsbraten mit Fisolengemüse A C G
oder
Schinkenfleckerl mit Sauerrahm A C G

Mittwoch 08.04.2026

Rinderbouillon mit Schinkenpofesen A C G oder
Pannonische Fischsuppe D L
Geschmorte Hendlhaxerl mit Gemüse
dazu Butterreis G L
oder
Wrap mit Wok-Gemüse dazu Kräuter-Rahm-Dip A C G L

Donnerstag 09.04.2026

Rinderbouillon mit Nudeln A C G oder Bohnengulaschsuppe A C G L
Putenfilet vom Rost mit Karfiol und Käse überbacken
dazu Champignonreis G L
oder
Hausnudeln mit Topfen, Rahm und Speck A C G

Freitag 10.04.2026

Leberreissuppe A C G L oder Käseknödelsuppe A C G L
Gebackene Scholle im Sesammantel dazu Petersilienkartoffeln A C G D L
oder
Spaghetti Carbonara A C G L

Samstag & Sonntag 11.04 – 12.04.2026

Wir kochen ganztägig á la carte für Sie!

Mo–Fr gibt's
auch Pizzaschnitte
beim Lunchbuffet

Suppe inkl. 2 Hauptspeisen
inkl. Salat/Person (MO–FR)
€ 14,90

Kinder
bis 12 Jahre
€ 8,90

Kurzes Lunch Buffet

von 11.30 bis 13.30 Uhr

Die 14 Allergene

- A Glutenhaltiges Getreide und daraus gewonnene Erzeugnisse**
- B Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse**
- C Eier von Geflügel und daraus gewonnen- Erzeugnisse**
- D Fisch und daraus gewonnene Erzeugnisse (außer Fischgelatine)**
- E Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse**
- F Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse**
- G Milch von Säugetieren und Milcherzeugnisse (inklusive Laktose)**
- H Schalenfrüchte und daraus gewonnene Erzeugnisse**
- L Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse**
- M Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse**
- N Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse**
- Q Schwefeldioxid und daraus gewonnene Erzeugnisse**
- P Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse**
- R Weichtiere wie Schnecken, Muscheln, Tintenfische und daraus gewonnene Erzeugnisse**

