

# Mittagsmenü / lunch menu

Mo. - Fr. 11:30 - 14:00 Uhr | 11,50 | 2-Gang Menü, 2 course menu

**Mo. 26.06.**

## **Geflügel-Consommé**

mit Kräuternockerl

Consommé of poultry with herb dumplings

## **Schweinerückensteaks "Barbecue"**

mit Ofenerdäpfel, Sauerrahm und Maiskolben

Saddle steak of pork "Barbecue" with baked potatoes, sour cream and corn cob  
oder/or

## **Italienischer Brotsalat**

mit pochierem Ei und Mozzarella

Italian bread salad with poached egg and mozzarella

**Di. 27.06.**

## **Selleriesuppe**

mit Birnenconfit

Celeriac soup with pears confit

## **Rotes Putencurry**

mit Basmatireis und Asia-Gemüse

Red turkey curry with basmati rice and Asia-vegetables  
oder/or

## **Spaghetti a la Peperoncini**

mit Parmesan und Rucola

Spaghetti à la peperoncini with parmesan and rocket

**Mi. 28.06.**

## **Ananas-Zitronengras Kaltschale**

Iced soup of pineapple and lemon grass

## **Rosa gebratener Kalbstafelspitz**

mit Kapern-Rahmsauce, Gemüse und Süßkartoffel-Kroketten

Roasted prime boiled veal with caper-cream sauce, vegetables and  
sweet potato croquettes  
oder/or

## **Pilzrahmstrudel**

mit lauwarmem Gemüsesalat

Mushroom-cream strudel with lukewarm vegetable salad

**Do. 29.06.**

## **Minestrone**

Minestrone

## **Mit Kräutern gebratene Hendlbrust**

auf Melanzani-Hirssesalat und Sesam-Tahin

Roasted chicken breast with herbs on eggplant-millet salad  
and sesame-tahin  
oder/or

## **Kaspressknödel**

mit Ragout von roten Linsen

Cheese dumplings with ragout of red lentils

**Fr. 30.06.**

## **Paradeiser-Marillensuppe**

Tomato-apricot soup

## **Pot au feu von Süßwasserfischen**

mit Gnocchi und sommerlichem Gemüse

Pot au feu of freshwater fish with gnocchi and summer vegetables  
oder/or

## **Risottobällchen**

mit Tomatenragout und Basilikumschaum

Risotto balls with tomato ragout and basil foam