

# Mittagsmenü / lunch menu

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

**Mo. 23.10.**

## **Klare Fenchel-Paradeisersuppe**

mit Anis Croutons  
Clear fennel-tomato soup with anise croutons

## **Faschierte Laibchen**

auf Erdäpfelpüree mit Röstzwiebel und glasierten Karotten  
Minced meat cutlet with mashed potatoes, fried onions and glazed carrots  
oder/or

## **Maronirisotto**

mit Balsamicoschalotten und Dolce Bianco  
Chestnut risotto with basil-shallots and Dolce bianco

**Di. 24.10.**

## **Maiscremesuppe**

mit Pinienkernen  
Cream of corn with pine nuts

## **Gekochtes weißes Scherzel**

vom Rind mit Cremespinat und Rösterdäpfeln  
Boiled beef with cream of spinach and roasted potatoes  
oder/or

## **Fettucine**

mit geröstetem Broccoli, Ofenparadeisern und Mandeln  
Fettucine with roasted broccoli, baked tomatoes and almonds

**Mi. 25.10.**

## **Schwammerlrahmsuppe**

mit Schwarzbrot Croutons  
Cream of mushrooms with bread croutons

## **Krenfleisch**

vom Schweinswangerl auf Erbsenpüree mit Gelben Rüben  
Horseradish meat of pork with peas puree and yellow carrots  
oder/or

## **Schupfnudeln**

mit Blattspinat und Champignons in Kräuterrahmsauce  
Potato noodles with leaf spinach and mushrooms with herbed cream sauce

**Do. 26.10.**

## **Feiertag**

Public holiday

**Fr. 27.10.**

## **Klare Rindsuppe**

mit Rindfleischpofesen  
Beef bouillon with beef stuffed fritters

## **Gebratener Butterfisch**

auf geräuchertem Risotto mit Blattspinat und Braunem Butterschaum  
Roasted butter fish with smoked risotto with leaf spinach and brown butter foam  
oder/or

## **Gnocchi**

mit geschmorten Kirscharadeisern, Parmesan und Gremolata  
Gnocchi with braised cherry tomatoes, parmesan and Gremolata