

MITTAGS SCHMANKERLPLAN

31.08. - 05.09.2026

MONTAG

Knoblauchcremesuppe *vom Buffet*

Ragú alla Bolognese vom Rind
mit Spaghetti und Parmesan

oder

Eierschwammerlrahmsauce
mit Semmelknödel

FREITAG

Karotten-Ingwercremesuppe *vom Buffet*

Chili con carne mit mexikanischem
Tomatenreis und Crème fraîche

oder

Kürbis-Falafel mit Hummus
und Knoblauch-Joghurtsauce

DIENSTAG

Kürbiscremesuppe *vom Buffet*

Rindsrouladen mit Kartoffelpüree
und glasierte Karottenstifte

oder

Kürbisrisotto mit Schmortomaten

SAMSTAG

Alles vom Buffet

Kartoffellauchcremesuppe
und

Rindsuppe mit Einlage

Salatbuffet

Geschmorter Schweinsbraten
mit Serviettenknödel, warmen Krautsalat
und Bratensaft

Gemüselasagne

und

Wiener Schnitzerl vom Schwein mit Beilage

Dessertbuffet

MITTWOCH

Rindssuppe mit Kaspressknödel
vom Buffet

Pollo al Ajillo (Huhn) mit Bratkartoffeln

oder

Tomaten-Mozzarella Pinsa

DONNERSTAG

Wirsingcremesuppe *vom Buffet*

Albóndigas
Spanische Rindfleischbällchen
in Tomatensauce mit Reis

oder

Vegetarische Enchiladas mit Guacamole
und Mais-Salat

Montag - Freitag

2-Gang-Menü € 14,50
(Suppe und Hauptspeise)

nur Hauptspeise € 14,00

Samstags - Brunch vom Buffet € 19,90



Informationen über Zutaten in unseren Speisen, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können, erhalten Sie auf Nachfrage bei unserem geschulten Personal. Sollten Sie Unverträglichkeiten gegen einen der unten angeführten Inhaltsstoffe aufweisen, ersuchen wir Sie, uns das mitzuteilen.
Folgende Inhaltsstoffe sind zu beachten: Glutenhaltiges Getreide, Eier, Soja, Nüsse, Milch, inkl. Milchzucker, Lupinen, Sesam, Sellerie, Fisch, Schalen- und Krustentier, Schwefeldioxid, Sulfite, Weichtiere und Senf.