

## Unsere Menüempfehlung vom 11.10. – 15.10.

*Alle Speisen auch zum Mitnehmen solange der Vorrat reicht*

***Zu jedem Menü servieren wir unsere Tagessuppe***

<b>Montag</b>	<b>Menü 1</b> € 8,90	Hühnergeschnetzeltes mit Kürbis und Reis (A/G/L)
	<b>Menü 2</b> € 7,90	Atlas Gemüse Eintopf mit Couscous dazu gebratene Ziegenkäsescheiben (A/G/L)
<b>Dienstag</b>	<b>Menü 1</b> € 8,90	Mit Cornflakes gebackenes Hühnerschnitzel mit Rucola-Erdäpfelsalat (A/C/G/M)
	<b>Menü 2</b> € 7,90	Herbstliches Ofen-Schmorgemüse auf Kokos-Currysauce mit gebratenen Schupfnudeln (A/L/G)
<b>Mittwoch</b>	<b>Menü 1</b> € 8,90	Grillkotelette vom Schwein auf Speckfisolien und Ofenerdäpfel mit Kräuterrahm (G/L/O)
	<b>Menü 2</b> € 7,90	Halloumi Burger in Sesamweckerl mit Salat, Tomaten, gebratenen Melanzanischeiben dazu Süßkartoffelpommes und Tomatosalsa (A/G/L/N/O)
<b>Donnerstag</b>	<b>Menü 1</b> € 8,90	Zartes Hühnerschnitzel in Kürbisragout mit Butternockerl (A/C/G/L)
	<b>Menü 2</b> € 7,90	Gemüsebällchen im Kokos-Erdnussauce dazu Basmatireis (A/C/G/L/H)
<b>Freitag</b>	<b>Menü 1</b> € 9,90	Paella (Spanisches Nationalgericht): Safranreis mit Meeresfrüchte, Hühnerfleisch und Muscheln dazu grünem Salat (L/R)

### ***Empfehlung der Woche***

#### **Gekochter Tafelspitz vom Almrind (A/C/G/L)**

mit Bouillon-Gemüse, Apfelkren, Schnittlauchsauce und Rösti im Suppentopf serviert

18,90 €

