

LUNCH

23.10.-27.10.

SNACKS&CLASSIC

Hummus &Olivenöl	€ 4,20 n p
Vitello tonnato Thunfischcreme, Kalbfleisch&Kapern	€ 5,20 g d
Prosciutto&Iberico Grana&Oliven	€ 7,00 g
Büffelmozzarella Trüffelhonig&Balsamico	€ 6,50 g
Penne Salsicce Hausgemacht, Tomate, Chilli, Panna&Erbse	€ 9,90 a g
Wiener Schnitzel Steirisches Milchkalb&Erdäpfelsalat	€ 19,50 a c

SALADS

Gemischt Balsamicodressing Blattsalat, Ruccola&Kirschtomaten	€ 4,80 m
Nicoise Kräuter-Estragon-Dressing Salat, Thunfisch, BioEi, Olive&grüneBohne	€ 10,50 c d
Chevre Orangendressing Blattsalat, Ziegenkäse, Orange&Basilikum	€ 10,00 g o
Caesar Come-back-dressing Salatherzen, Croutons&Parmesan mit gegrillter Maishuhnbrust	€ 8,00 € 10,50 a c g m

THIS WEEK

GNOCCHI Kürbis/Spinat/Limette&Kernöl	€ 9,00 a c g	RINDSGULASCH &Nockerl	€ 10,50 a c g
GRAMMELKNÖDEL Spitzkraut&Röstzwiebel	€ 9,50 a c g	LACHS TERIYAKI Soyasprossen/Erbse&Ingwerkarotte	€ 10,50 g m

Zusätzlich Tagessuppe oder kleiner Salat € 1,00

Business menu

VITELLO TONNATO Kalb/Thunfischcreme&Kapern	€ 9,00 d g	oder	ARTISCHOKE Pilzduxelles&Käse gratiniert	€ 11,50 d f
BARBERIE ENTE Brustfilet/Apfelrotkraut&Knödel	€ 14,50 a c g	oder	GOLDBRASSE Supreme/Hokkaidopüree&Schalotten	€ 16,50 d
Espresso Hausbrandt 1892		oder	Tagescake	€ 2,50 a c e g
		€ 20		

Brotkorb&Butter € 2,30

waldviertler Sauerteigbrot Roggen, Kartoffel, Kornblume

Allergeninformation

a-Glutenhaltiges Getreide
b-Krebstiere c-Ei
d-Fisch

e-Erdnuss f-Soja
g-Milch oder Käse
h-Schalenfrüchte l-Sellerie

m-Senf n-Sesam
o-Sulfite
p-Lupinen r-Weichtiere