

# LUNCH

18.06.-22.06.

## SNACKS&CLASSIC

Hummus &Olivenöl	€ 4,20 n p
Vitello tonnato Thunfischcreme, Kalbfleisch&Kapern	€ 5,20 g d
Prosciutto&Salumi Grana&Oliven	€ 7,00 g
Büffelmozzarella Olivenöl&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

ZUCCHINIPUFFER Rahmgurke&Kresse	€ 9,50 a c g	SATE SPIESSE Mariniertes Huhn/Erdnuss Sauce&Reis	€ 10,50 e f g
POWER SALAD Lachsbällchen/Melone&Broccoli	€ 9,50 d g	BEIRIED Paillard/Grüne Bohnen&Erdäpfel	€ 10,50 g

Zusätzlich Tagessuppe oder kleiner salat € 1,00

## Business menu

BURRATA Peperonata&Basilikum	€ 10,00 g	oder	TUNA Yellow fin/Asia BBQ/Mais&Avocado	€ 12,50 g
CALAMARI FRITTI Chillimayo&Rucola	€ 14,00 a b g	oder	RISOTTO Aubergine&Lamm&Minze	€ 16,50 g
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