

LUNCH

16.07.-20.07.

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, Rucola&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 ALLA NORMA Melanzane/Tomate&Schafskäse	€ 9,50 a g	ZANDER Kohlrabi/Erbsen&Speckschaum	€ 10,50 a g
GEFLÜGELSALAT Curry/Hendl/Ananas/Karfiol&Brusche	€ 10,00 a c g	KARREESCHNITZEL Erdäpfel-Gurkensalat&Preiselbeere	€ 10,50 a d

Zusätzlich Tagessuppe oder kleiner Salat € 1,00

BUSINESS MENU

MARSALA FEIGE ZIEGENKÄSE&MINZE	€ 10,00 g h	oder	TUNA TARTARE YELLOW FIN/MELONE&GURKE	€ 12,50 d
CALAMARETTI SELLERIECREME&ZITRONE	€ 15,50 d g	oder	PERLUHN GETRÜFFELTE TARHONYA&SPINAT	€ 13,50 g
ESPRESSO AFRO COFFEE - FAIRTRADE		oder	SORBET HAUSGEMACHT	€ 2,50
€ 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