

SPEISEPLAN

21.05. - 25.05.2018



Mo 21. Mai

Pfingstmontag geschlossen

Di 22. Mai

Rinderbouillon mit Profiteroles	A/C/G/L
Spinatcremesuppe	G
Schinken-Krautfleckerl mit frischen Kräutern	A/C/G
Cevapcici mit Kartoffelpüree und Gemüse	A/C/G
Gegrilltes Gemüse mit Schafskäse	G
Zwetschkenknödel im Glas	A/C/G

Mi 23. Mai

Rinderbouillon mit Goldwürfel	A/C/G/L
Kartoffelcremesuppe	G
Gebackenes Schweineschnitzel mit Petersilienkartoffeln	A/C/G
Gegrillte Hühnerbrust mit Asiatischem Gemüse und Reis	G/L/F/N
Penne mit Pesto und Parmesan	A/C/G/H
Vanille-Himbeercreme	G

Do 24. Mai

Hühnerbouillon mit Vermicelli	L
Krenschaumsuppe	G
Putensteak mit Pfeffersauce an Kroketten und Gemüse	C/L/M
Gebrautes Fischfilet mit Gemüse und Kräuterreis	D/G/L
Borritos	A/C/G
Marillenkuchen	A/C/G

Fr 25. Mai

Rinderbouillon mit Schöberl	A/C/G/L
Tomatencremesuppe	G
Spaghetti Bolognese	A/C/G
Rindergeschnetzeltes in Karottenjus dazu Hausgemachte Spätzle	A/C/G/M/L
Geröstete Knödel mit Ei	A/C/G
Strudelvariation mit Schlag oder Vanillesauce	A/C/G/H

Geöffnet: Montag bis Donnerstag von 11:00-16:00 Uhr und Freitag von 11:00-15:00 Uhr

A-Glutenhaltiges Getreide / B-Krebstiere / C-Eier / D-Fisch / E-Erdnüsse / F-Soja / G-Milch / H-Schalenfrüchte /
L-Sellerie / M-Senf / N-Sesamsamen / O-Schwefeldioxide und Sulfite / P-Lupinen / R-Weichtiere
Kann Spuren von ausweisungspflichtigen Allergenen enthalten!

Typisch österreichische Spezialitäten, Gustostückerl aus der Region, sowie saisonale Schmankerl zeichnen das Werksrestaurant aus. Höchste Qualität und Frische, Bioprodukte je nach Marktangebot, sowie hochwertige Gewürze sind für uns ein Muss! Unsere Gerichte und Saucen werden schonend und ohne künstliche Zusätze und Geschmacksverstärker von unserem Küchenteam stets frisch für Sie zubereitet.