

Montag – Freitag 26.07. – 30.07.2021

**Blumenkohlcremesuppe**

und knusprigen Chorizochips € 4,30

**Gebackener Schafskäse auf mediterranem Salat**

mit Oliven, Tomaten, roten Zwiebeln  
Artischockenherzen und Fladenbrot € 10,00

**Frische Pfifferlinge „natur“ gebraten**

mit Speck, Zwiebeln, Ei und Bratkartoffeln € 13,90

**Feine Bandnudeln in Pfifferlingrahm**

mit Salatschüsslerl € 10,00

**2 Hackfleischpflanzerl auf Lauchrahmgemüse**

mit Kartoffelstampf € 8,90

**Gegrillte Kräutermakrele mit Zitronenbutter**

Salzkartoffeln und Gurken-Dillsalat € 11,00

**Montag**

Pfeffersteak vom Schweinerücken mit Kartoffelkroketten und Salat € 11,00

Spaghetti alla „Carbonara“ mit Salatschüsslerl € 8,50

**Dienstag**

Garnelen im Knuspermantel mit Cocktailsauce, Salatgarnitur und Baguette € 9,90

Gebratene Putenmedaillons auf Nudelreis mit mediterranem Gemüse, Parmesan € 10,50

**Mittwoch**

Ungarisches Saftgulasch mit Böhmisches Knödeln und Salatschüsslerl € 9,50

Lammrücken und -kotelettes auf Speckbohnen, Knoblauchjus, Rosmarinkartoffeln € 12,50

**Donnerstag**

Saures Lüngerl „Münchner Art“ mit Semmelknödel und Salatschüsslerl € 8,80

Ofenkartoffel „Französische Art“ mit Brie überbacken  
auf Ratatouille-Gemüse und gegrillten Hähnchenbruststreifen € 9,50

**Freitag**

Zucchini-Kartoffelpuffer mit Räucherlachs und Kräuterschmand an Salatbukett € 8,90

Hausgemachte Quiche Lorraine an Salatgarnitur € 7,00