

MITTAGSMENÜS

VON 11 BIS 14 UHR

Montag, 17.08.26

Caesar Salat

bunte Blattsalate, Hühnerstreifen,
Kräutercroutons Parmesan

dunkles Schokomousse mit Himbeerspiegel

UNSERE BIEREMPFEHLUNG:

Fastmoker Pils

fruchtig, herb, unfiltriert
Wildwuchs Brauwerk,
Hamburg

Dienstag, 18.08.26

Kartoffelsuppe

mit Schwarzbrotcroutons & Lauchöl

Schweinemedallions

in Pfeffersauce mit Marktgemüse und Kroketten

UNSERE BIEREMPFEHLUNG:

Pfesch Dunkel

Brauerei Pfesch,
Treubach

Mittwoch, 19.08.26

Griechischer Wrap

gefüllt mit Tzaziki, roten Zwiebeln,
Blattsalat & Schopfstreifen in Zitronenmarinade,
mit Kartoffeldukaten

Panna Cotta Mango Spiegel

UNSERE BIEREMPFEHLUNG:

Friends Neipa

Brauerei Hofstetten,
St. Martin im Mühlkreis

Donnerstag, 20.08.26

ausgelöstes Backhendl in Kürbiskernpanade
auf Kartoffel-Vogelersalat mit pramoleum Kernöl

Schwarzwälder Kirsch im Glas

UNSERE BIEREMPFEHLUNG:

Bio Zwickl

vom Fass
Neufeldner Biobrauerei,
Mühlviertel

Freitag, 21.08.26

Rote Rüben Cremesuppe mit Oberskren

Gemüselasagne

mit Sourcream Dip

UNSERE BIEREMPFEHLUNG:

Nicobar IPA

alkoholfrei

Brauhaus Gusswerk,
Hof bei Salzburg

MENÜPREIS: (2 GÄNGE) € 14,50 (Beilagenänderung € 1,50)

Unser Servicepersonal informiert Sie gerne über allergene Zutaten.

