

# LUNCH

24.07.-28.07.

## SNACKS&CLASSIC

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

SPAGHETTIAGLIO E OGLIO Milder Knoblauch/Olivenöl&Petersil	€ 9,00	a c g	SOUVLAKI Mariniertes Schweinsfilet&Fetasalat	€ 10,50	g
SEEHECHT Pestopüree/Lime/Gremolata&Zucchini	€ 9,50	d g	CURRYSPICY BIO RIND Sommergemüse/Reis&Koriander	€ 10,50	n

Zusätzlich Tagessuppe oder kleiner Salat € 1,00

## Business menu

GEKÜHLTE PAPRIKASUPPE Sautierte Meeresfrüchte&Kräuter	€ 10,50	oder	CARPACCIO Tomatensalsa&Ziegenkäse	€ 9,50	g
FILETSPITZEN Steinpilzsauce&Serviettenknödel	€ 15,00	oder	LACHSLABEL ROUGE Filet/FenichelOrangensauce&Kräutercreme	€ 16,00	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