

## Schmankerl im März

Bestellungen bitte unter 0677/ 624 77 190

Rote Linsen-Orange-Kokos-Cremesuppe<sup>(L)</sup> € 5,90  
 VEGAN

Jäger-Cordon-Bleu in Kürbispanier € 19,90  
 (Speck, Gauda, Pfefferoni, Zwiebel)  
 frittierte Erdäpfelwürfel und Knoblauch-Sauce<sup>(A,C,G)</sup>

Wildschweinschnitzel in Kürbispanier mit € 19,50  
 Petersilerdäpfeln und Preiselbeeren<sup>(A,C,G)</sup>  
 solange der Vorrat reicht!

Gebratenes Hühnerfilet mit Buttergemüse  
 und Thymian-Rahm-Tagliatelle<sup>(A,C,G,L)</sup> € 17,70

Thymian-Rahm-Tagliatelle mit Gemüse und  
 geschmorten Cocktailparadeisern<sup>(A,C,G,L)</sup> € 14,50

Bio-Berglinsen-Kokos-Curry mit Reis<sup>(L)</sup> € 12,80  
 VEGAN

Grißflammerl auf Erdbeerspiegel<sup>(A,C,G)</sup> € 7,50

Hausgemachte Mehlspeisen<sup>(A,C,G,H,O)</sup>

*Alle Speisen auch zum Mitnehmen!*

Verpackungsbeitrag € 1,50 je Menü / zw. € 0,50 + € 1,50 je Speise

### Allergene:

Glutenhaltiges Getreide (A), Krebstiere (B), Eier (C), Fisch (D), Erdnüsse (E), Soja (F), Milch und Lactose (G), Schalenfrüchte – Baumnüsse (H), Sellerie (L), Senf (M), Sesamsamen (N), Schwefeldioxid und Sulfite (O), Lupine (P), Weichtiere (R)