

# DEUTSCH

## WECHSELMENU

23.-24. Nov

### HERBST SALAT *GF, V MÖGLICH MIT FALAFEL*

9.5 | 14.0

lauwarmer rote Linsen Kartoffel Salat, Rotkohl, Radieschen, Radicchio, Blattsalat, Balsamico Senf Dressing, paniertes Feta<sup>2</sup>

### EXTRAS:

Bio Ei (*gebraten oder pochiert*) +1.8€ | Bio Speck\* +2€ | Bio Wiener\* +2€ | Haloumi<sup>2</sup> +2.5€

### GNOCCHI *GF, V MÖGLICH*

17.0

in Butter<sup>2</sup> geschwenkt, Blumenkohl Schnitzel, gratinierter Chicoree in cremiger Sauce, Erdnuss

### PUTENROULADE *GF*

19.5

mit Champignon Kräuter Farce, cremige Kürbis Polenta, Herbstgemüse, Bratensauce<sup>1</sup>

### FÜR DEN GROßEN HUNGER

mehr Gemüse und/oder Beilagen + 4.5

mehr Fleisch + 7.5

---

(1) Senf (2) Milch/Laktose (3) Dinkel/Gluten (4) A: Sojalecithin B: Glutenfreie Sojasauce (5) Ei (6) Sellerie  
GF = glutenfrei V = vegan

\*enthält Nitritpökelsalz

# ENGLISCH

## CHANGING MENU

23.-24. Nov

### **AUTUMN SALAD** (GF, V POSSIBLE)

9.5 | 14.0

Luke warm red lentil and potato salad, red cabbage, radish, radicchio, lettuce, balsamico mustard dressing, cornflakes coated Feta<sup>2</sup>

### **EXTRAS:**

organic egg (*fried or poached*) +1.8€ | Haloumi<sup>1</sup> +2.5€ | organic bacon\* +2€ | Wiener\* +2€

### **GNOCCHI** (GF, V POSSIBLE)

17.0

Fried in butter<sup>2</sup>, cauliflower schnitzel, chicory au gratin in creamy sauce, peanut

### **TURKEY ROULADE** (GF)

19.5

with mushroom herb filling, creamy pumpkin polenta, autumn veggies, gravy<sup>1</sup>

### **HUNGRY? TAKE MORE OF...**

Sides and/or veggies +4.5

Meat +7.5

---

(1) mustard (2) milk/lactose (3) wheat/spelt (4) A: glutenfree soysauce B: soy (5) egg (6) celeriac  
GF = glutenfree V = vegan

\*contains nitrate salting mix