

## Speisekarte vom 25.06.2022

Nudelsuppe AL

Fleischstrudelsuppe CAGLM

Kalte Buttermilch-Gurkensuppe G

Kalte rote Rübensuppe mit Joghurt GOLF

Blattsalate mit Ziegenkäse, Berglinsenhummus und Walnüssen CGMO

Blattsalate mit Avocado, warmen Erdäpfeln, karamellisierten Kürbiskernen und Kernöl CMHOF

Wurstsalat MO

Erdäpfel- und Blattsalat mit Backhendl CALMO

Blattsalate mit gebratenen Erdäpfeln, Speck und Kernöl CMO

Blattsalate mit Bio Roastbeef und Senfvinaigrette CMO

Kleines Steak vom Bio Rind mit Blattsalat CMO

Burrata, gegrillte Melanzani, Zucchini, Artischocke, Ruccola und Basilikum CGMO

Ratatouille mit gratinierter Polenta GL

Steinpilze und Eierschwammerl à la creme mit Serviettenknödel GOCA

Ausgelöstes Backhendl mit Erdäpfel- und Blattsalat ACGMO

Steirisches Wurzelfleisch mit Salzerdäpfeln und Kren LCO

Schopfbraten vom Strohschwein mit Krautsalat und Knödel ACGML

Souvlakispiesse vom Duroc Schweinsfilet mit Basmatireis, Blattsalat und Tzatziki CGMO

Gekochtes Bio Schulterscherzel mit Rahmkohlrabi, Rösti, Apfelkren und Schnittlauchsauce CGLFO

Königsberger Klopse vom Kalb mit Reis und kleiner Blattsalat mit roten Rüben DAGLOM

Wiener Schnitzel vom Bio Kalb mit Erdäpfelmayo- und Blattsalat ACGMO

Hering Hausfrauenart mit Speckbraterdäpfeln CDGM

Saibling im Ganzen gebraten mit Petersilerdäpfeln und Blattsalat ACGMO

Susi-Torte CGF

Milchreis mit Weichselkompott G

Panna Cotta mit Erdbeeren G

Topfenknödel in Butterbrösel mit Himbeerkompott (20min Wartezeit) CAGE