

# SPEISEKARTE

**Strudelsuppe**<sub>(A/C/L/M)</sub>

**Kaspressknödelsuppe**<sub>(A/C/G/L/M)</sub>

**Grießnockerlsuppe**<sub>(A/C/G/L/M)</sub>

**Frittatensuppe**<sub>(A/C/G/L/M)</sub>

**Nudelsuppe**<sub>(A/C/G/L/M)</sub>



**Wiener Schnitzel mit Beilage und gemischten Salat**<sub>(A/C/G/M)</sub>

**Hühner Wiener mit Beilage und gemischten Salat**<sub>(A/C/G/M)</sub>

**Almwirt Cordon Bleu mit Kroketten und gemischten Salat**<sub>(M/A/C/L)</sub>

**Cordon Bleu mit Beilage und gemischten Salat**<sub>(M/A/C/G)</sub>

**Bonanza Schnitzel mit Kroketten und gemischten Salat**<sub>(M/A/C/L)</sub>

**Trio Schnitzel mit Beilage und gemischten Salat**<sub>(M/A/C/N/G)</sub>

**Pizza Schnitzel mit Gitterpommes und gemischten Salat**<sub>(M/A/C/L)</sub>

**Grillteller mit Pommes, Gemüse und gemischten Salat**<sub>(M/A/C)</sub>

**Hawaii Schnitzel mit Beilage, Gemüse und gemischten Salat**<sub>(M/A/C/G)</sub>

**Spaghetti Bolognese mit grünem Salat**<sub>(C/A/M/L)</sub>

**Schweinebraten mit Kartoffeln oder Reis und gemischten Salat**<sub>(M/A/C)</sub>

**Zwiebelrostbraten mit Kartoffeln und gemischten Salat**<sub>(A/C/G/M)</sub>

## **VOM FISCH:**

**Scholle gebacken mit Reis und gemischten Salat**<sub>(M/A/C/G/D)</sub>

## **VEGETARISCHE GERICHTE:**

**Käsespätzle mit grünem Salat**<sub>(M/A/C/G)</sub>

**Gemüselaibchen gebacken auf Blattsalat**<sub>(M/A/C/G)</sub>

**Sonnensalat der besonderen Art**<sub>(M/A/C/N/G)</sub>



## ZUR JAUSE:

**Brettljause** (C/G/M)

**Belegtes Brot** (A/N/G/C)

**Brüstl garniert** (M/A/C)

**Wurstsalat mit Brot** (O/G/C/A)

## ZUM DESSERT EMPFEHLEN WIR

**Eispalatschinke** (A/E/H/G/F/C)

**Topfenstrudel mit Vanillesauce** (A/C/G)

**Topfenstrudel ohne Vanillesauce** (A/C/G)

**Buchtel mit Vanillesauce** (A/C/G)

**Buchtel ohne Vanillesauce** (A/C/G)

**Bauernkrapfen**(A/C/G)



**Jeden ersten Freitag im Monat „Ripperlessen“ !**



Leitfaden Allergene:

A = Gluten	B = Krebstiere
C = Ei	D = Fisch
E = Erdnuss	F = Soja
G = Milch	H = Nüsse
L = Sellerie	M = Senf
N = Sesam	O = Sulfite
P = Lupinen	R = Weichtiere

1. Eine Nennung erfolgt, wenn die bezeichneten Stoffe oder daraus hergestellte Erzeugnisse als Zutat im Endprodukt enthalten sind.
2. Die Kennzeichnung der 14 Hauptallergene erfolgt entsprechend den gesetzlichen Vorschriften (EU-Lebensmittelverordnung 1169/2014). Es gibt darüber hinaus auch noch andere Stoffe, die Lebensmittelallergien oder Unverträglichkeiten auslösen können.
3. Trotz sorgfältiger Herstellung unserer Gerichte können neben den gekennzeichneten Zutaten Spuren anderer Stoffe enthalten sein, die im Produktionsprozess in der Küche verwendet werden.



Last Support: 03.2025

**GUTEN APPETIT !**