

A close-up photograph of a triangular slice of quiche served on a white ceramic plate. The quiche has a golden-brown, flaky crust. The filling is a creamy mixture of eggs and cheese, studded with green herbs. The top of the slice is garnished with several halved cherry tomatoes in red and yellow, and some dark green leafy vegetables. In the background, another portion of the quiche is visible in a shallow dish. The entire scene is set on a light-colored, textured surface, possibly a marble countertop. A folded grey cloth is partially visible in the bottom left corner.

MARTIN AUER

Mittagsmenü
BROTKÜCHE

16. – 20. März
LET'S DO LUNCH!

MONTAG

Paprikahendl ACG

mit Spätzle

Käsespätzle ACG

mit Salat

Gratinierter Schupfnudel ACG

mit Brokkoli, Schinken
und Brie

MITTWOCH

Steirisches Wurzelfleisch ACGL

mit Kartoffel-Selleriegratin

Überbackener Karfiol ACGL

mit Kartoffel-Selleriegratin

Überbackene Gemüsfleckerl ACG

FREITAG

Fischbällchen oder

Gemüsebällchen ACDG

jeweils in knusprigem Strudelteig
mit Preiselbeermayonnaise
und buntem Salat

Gratinierter Kartoffeln ACG

mit Speck

DIENSTAG

Frisches Kräuterrisotto ADO

mit wahlweise Goldbrassenfilet
oder knusprigen Süßkartoffelscheiben

Ofen Gnocchi ACG

mit Karfiol, Kürbis und Feta

DONNERSTAG

Naturrindschnitzel oder dreierlei gebratener Käse ACG

jeweils mit Bandnudeln
und karamellisierten Äpfeln

Ofen Tortelloni ACG

mit Ricotta und Kürbis

Suppe, Quiche, Frittata,
Lasagne, Salat & Co.
gibt's außerdem täglich.



*Unsere Gerichte können Spuren von Genüssen enthalten.
Darauf wird aber niemand allergisch reagieren.
Für alle anderen Allergene wendest du dich bitte einfach an unser Team!*