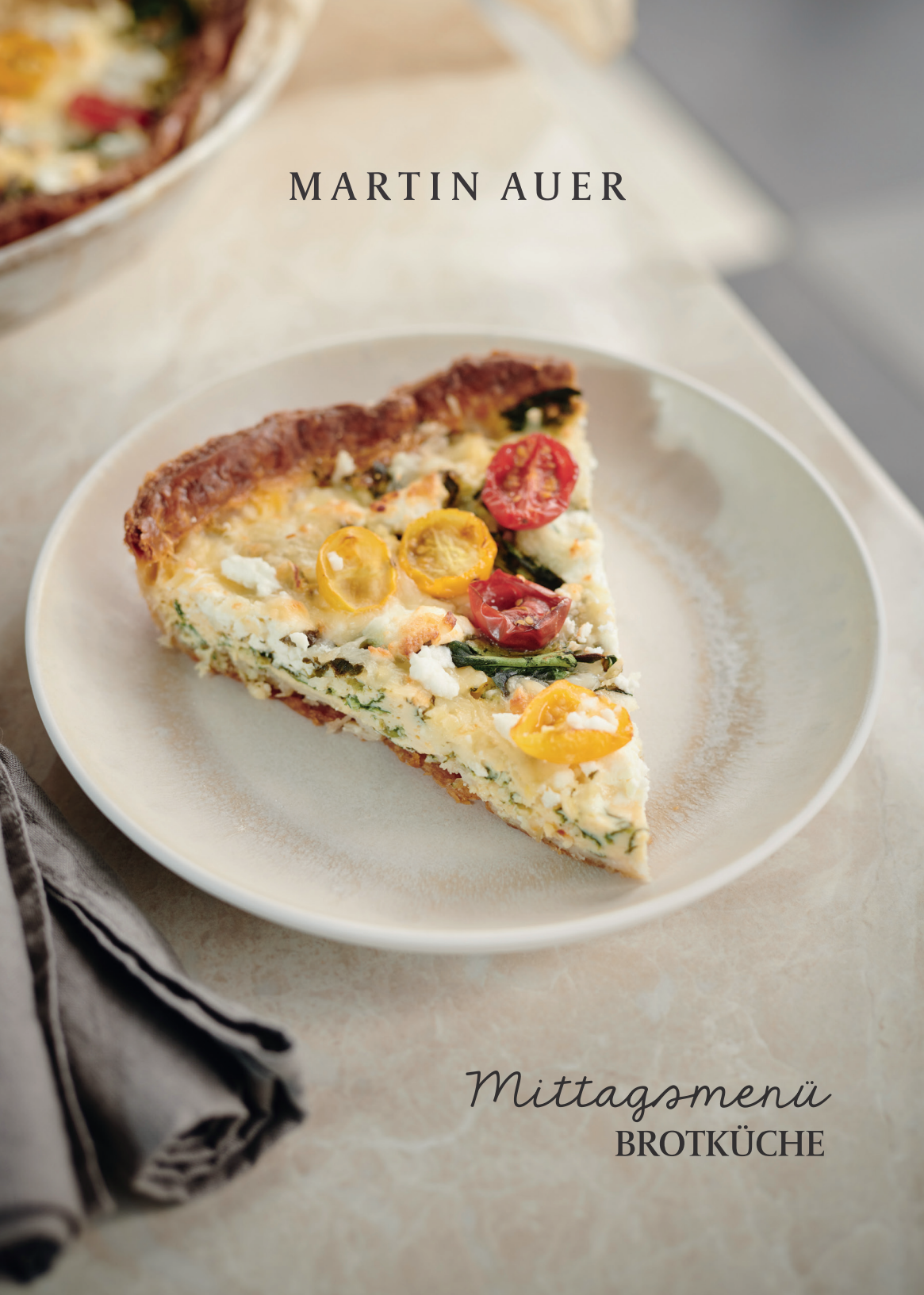


A close-up photograph of a slice of quiche served on a white ceramic plate. The quiche has a golden-brown, flaky crust and a filling of melted cheese, green herbs, and small pieces of meat or vegetables. It is garnished with several halved cherry tomatoes (red and yellow) and a few slices of yellow bell pepper. The plate is set on a light-colored, textured surface, possibly a tablecloth. In the background, another slice of quiche is visible in a shallow dish, and a folded grey cloth is partially seen in the lower left corner.

MARTIN AUER

Mittagsmenü
BROTKÜCHE

28.11. – 2.12.
LET'S DO LUNCH!

MONTAG

Zander in Kräuterkruste
mit Wokgemüse

Asiatische Nudeln
mit Wokgemüse

Überbackene Erdäpfelknödel
mit Süßkartoffel, Brokkoli
und Mozzarella

MITTWOCH

Wildbraten mit Rotkraut und
Cremepolenta

Linseneintopf mit Rotkraut
und Cremepolenta

Vegetarische Brotlasagne

FREITAG

Schinken- oder Krautfleckerl

Überbackene One Pot Pasta
mit Tomaten, Kürbis und Lauch

DIENSTAG

Geröstete Kalbsleber
mit Püree

Gebackener Kürbis
mit Püree

Erdäpfelgratin mit Lauch und Speck

DONNERSTAG

Gekochtes Rindfleisch
mit Röstkartoffeln und Kürbisgemüse

Brotlaibchen mit Kürbisgemüse und
Blattsalat

Nudel-Chorizo-Gratin

**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!*