

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, along with 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 tablecloth. A dark grey cloth is partially visible in the bottom left corner.

MARTIN AUER

Mittagsmenü
BROTKÜCHE

25. – 29. September
LET'S DO LUNCH!

MONTAG

Spaghetti Amatriciana
(Tomatensauce & Speck)

Spaghetti
mit Eierschwammerlsauce

Pastaauflauf
mit Chorizo, Tomaten und Lauch

MITTWOCH

Hühnerschnitzel
mit Petersilerdäpfel

Gebackener Kürbis
mit Petersilerdäpfel

Mexikanischer Auflauf

FREITAG

Filet von der Goldbrasse
auf Safranrisotto

Nudelaufwurf
mit Kürbis, Süßkartoffeln, Spinat,
Mozarella und Grana Padano

DIENSTAG

Faschierte Laibchen
mit Pürree

Gemüselaibchen
mit Pürree

Gratinierte Gnocchi
mit Karfiol, Tomaten, Spinat,
Mozarella und Grana Padano

DONNERSTAG

Schweinefilet im Pilz-Teigmantel
mit cremiger Sauce und Salat

Gemüse-Pilz-Tascherl
mit Schnittlauch-Dip und grünem Salat

Überbackene Schinkenfleckerl

**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!*