

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 bread. It is garnished with several halved cherry tomatoes in red and yellow, and some fresh green herbs. In the background, another slice of quiche is visible in a shallow dish. The entire scene is set on a light-colored, textured surface, possibly a tablecloth or countertop, with a folded grey cloth visible in the lower-left corner.

MARTIN AUER

Mittagsmenü
BROTKÜCHE

27. – 31. Oktober
LET'S DO LUNCH!

MONTAG

Wienerschnitzel (A, C, G)
vom Schwein
mit Petersil-Kartoffeln

Gebackener Emmentaler (A, C, G)
mit Petersil-Kartoffeln

Schinkenfleckerl Auflauf (A, C, G)

MITTWOCH

Butterchicken (A, G)
mit Basmatireis

Gemüsecurry (A, H)
mit Basmatireis und
gebratenen Austernpilzen

Ofen Tortelloni (A, C, G)
mit Frischkäse, Pilzen und
Tomaten

FREITAG

Thunfischtascherl
oder **Gemüsetascherl** (A, C, D, G)
jeweils mit gemischtem Salat
und Schnittlauch-Dip

Überbackene Gnocchi (A, C, G)
mit Tomaten und Bärlauch

DIENSTAG

Gegrillte Rotgarnelen (A, B)
mit Paella

Süßkartoffelspalten (A)
mit Paella

**Gratinierter Schupfnudel-
Spinatauflauf** (A, C, G)
mit Mozzarella und Grana

DONNERSTAG

Hamburger (A, C, G)
mit Bratkartoffeln

Halloumi-Burger (A, C, G)
mit Bratkartoffeln

Ofen Gnocchi (A, C, G)
mit Schinken, Brokkoli und Paprika

**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!*