

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 whole quiche is partially visible in a white dish. The entire scene is set on a light-colored, textured surface, possibly a marble countertop. A folded grey cloth is visible in the bottom left corner.

MARTIN AUER

Mittagsmenü
BROTKÜCHE

19. – 23. Jänner
LET'S DO LUNCH!

MONTAG

Hühnerspieße ^(A)
mit Gemüse Couscous

Halloumispieße ^(A)
mit Gemüse Couscous

Überbackene Gnocchi ^(A, C, G)
mit Gorgonzola, Rosmarin
und Lauch

MITTWOCH

Chicken Tikka Masala ^(A, G, H)
mit Basmatireis

Gemüsecurry ^(A, G, H)
mit Basmatireis
und Austernpilzen

Gratinierte Nudeln ^(A, C, G)
mit Chorizo, Olive, Lauch
und Grana

FREITAG

Kartoffel-Lachs-Strudel
oder **Kartoffel-Spinat-Strudel** ^(A, C, G)
jeweils mit gemischtem Salat und
Schnittlauch-Dip

Nudelauflauf ^(A, C, G)
mit Faschiertem, Pastinaken,
Paprika und Feta

DIENSTAG

Goldbrassenfilet ^(A, G, O)
mit Zitronenrisotto

Gegrillte Zucchini Scheiben ^(A, G, O)
mit Zitronenrisotto

Ofen Tortelloni ^(A, C, G)
mit Zucchini

DONNERSTAG

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

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

Nudel-Schinkenauflauf ^(A, C, G)
mit Erbsen und Tomaten

**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!*