

Wochenkarte - Saisonales

Zucchinicremesuppe A C G M O	kl. 6.o	8.o
Schafkäse Ravioli • Eierschwammerl <i>Courgette cream soup • feta cheese ravioli • chanterelles</i>		
Spinat Risotto G L M O		19.5
Eierschwammerl mariniert gebratene Garnele B G L O		
		22.5
<i>Spinach risotto • chanterelles marinated • with/without prawns</i>		
Zanderfilet D G L O		27.0
gebraten • Spinat Risotto Eierschwammerl mariniert <i>Pikeperch grilled • spinach risotto • chanterelles marinated</i>		
Eierschwammerl C G O		20.0
geröstet • Ei • Petersilerdäpfel • Blattsalat <i>Chanterelles roasted • egg • parsley potatoes • salad</i>		

So schmeckt der Sommer:

Marillenknödel A|C|G|H

aus Topfenteig hausgemacht, in Nussbrösel gerollt, mit Staubzucker

1 Stk. 6.o 2 Stk. 10.o 3 Stk. 13.o

...und dazu, zur Feier des Tages:

Landtmann's Vanilleeis & Schlagobers |G 3.o

ALLERGENINFORMATION gemäß Codex-Empfehlungen:

A | glutenhaltiges Getreide, B | Krebstiere, C | Ei, D | Fisch, E | Erdnuss, F | Soja, G | Milch oder Laktose,
H | Schalenfrüchte, L | Sellerie, M | Senf, N | Sesam, O | Sulfite, P | Lupinen, R | Weichtiere

Wichtige Info zu Allergenen:

- Trotz sorgfältiger Herstellung unserer Gerichte können neben den gekennzeichneten Zutaten auch Spuren anderer Stoffe enthalten sein, die im Produktionsprozess der Küche verwendet werden.