

Nächste Woche: 13.05.2024 - 17.05.2024

Montag		
Cremige Gerstensuppe mit Wurzelgemüse und glutenfreien Croutons [glutfrei][laktfrei][veget][vegan]	TS	3.20 €
Cremige Gerstensuppe mit Wurzelgemüse und glutenfreien Croutons als Hauptspeise [400ml] [glutfrei][laktfrei][veget][vegan]	W4	5.00 €
Süßkartoffelcurry mit Kaiserschoten, Karotte, Mango, Kokosmilch und gegrilltem Mangold [glutfrei][laktfrei][veget][vegan]	M1	7.90 €
Ricottatortelloni im Spargelragout mit Basilikumpesto (A,C,G) [veget]	M2	8.90 €
Alpen Coq au vin von der Hühneroberkeule mit geschmorten Wurzelgemüse und Bergkäsepolenta (G,O) [glutfrei]	M3	9.80 €
Flaumiger Nusskuchen mit Orangenglasur (A,C,G,H) [veget]	TD	3.20 €
Nusspalatschinken mit hausgemachter Schokoladensauce (A,C,G,H) als Hauptspeise [veget]	TD2	7.50 €
Vegane Orientbowl mit mariniertem Bulgur, geschmorten Gemüse, Humus, Babaganoush und warmen Falafelbällchen (A) [laktfrei][veget][vegan]	SP1	9.20 €
Orientbowl mit mariniertem Bulgur, geschmorten Gemüse, Humus, Babaganoush und warmes geschmortes Huhn (A) [laktfrei]	SP2	9.50 €
Portion Grillgemüse [glutfrei][laktfrei][veget][vegan]	SP3	2.50 €
Portion Basmatireis [glutfrei][laktfrei][veget][vegan]	SP4	2.50 €
Dienstag		
Leicht gebundene Hühnersuppe mit Gemüse und Kräuternockerl (A,C,G)	TS	3.20 €
Leicht gebundene Hühnersuppe mit Gemüse und Kräuternockerl (A,C,G) als Hauptspeise [400ml]	W4	5.00 €
Kokos Kichererbsencurry mit Chili und Mandelreis (H) [glutfrei][laktfrei][veget][vegan]	M1	7.70 €
Vegetarisches Tofu-Nasigoreng mit Basmati-Sesamreis und gekräuterten Sojasprossen (F,N) [glutfrei][laktfrei][veget][vegan]	M2	8.50 €
Saftige Rindsroulade im eigenen Bratensaft mit Hörnchennudeln (A,C,G)	M3	10.50 €
Tiramisudessert mit Biskuit und Kaffee (A,C,G) [veget]	TD	3.20 €
Nusspalatschinken mit hausgemachter Schokoladensauce (A,C,G,H) als Hauptspeise [veget]	TD2	7.50 €
Vegane Orientbowl mit mariniertem Bulgur, geschmorten Gemüse, Humus, Babaganoush und warmen Falafelbällchen (A) [laktfrei][veget][vegan]	SP1	9.20 €
Orientbowl mit mariniertem Bulgur, geschmorten Gemüse, Humus, Babaganoush und warmes geschmortes Huhn (A) [laktfrei]	SP2	9.50 €
Portion Grillgemüse [glutfrei][laktfrei][veget][vegan]	SP3	2.50 €
Portion Basmatireis [glutfrei][laktfrei][veget][vegan]	SP4	2.50 €
Mittwoch		
Herzhafte Lauchcremesuppe mit geschmortem Lauch und Kräuteröl [glutfrei][laktfrei][veget][vegan]	TS	3.20 €
Herzhafte Lauchcremesuppe mit geschmortem Lauch und Kräuteröl als Hauptspeise [400ml] [glutfrei][laktfrei][veget][vegan]	W4	5.00 €
Klassisches Tridosha-Kitcheri mit buntem Gemüse und Basmatireis [glutfrei][laktfrei][veget][vegan]	M1	7.70 €
Kartoffel-Zucchiniabchen auf geschmorten Paprikagemüse und Kräuterdip (A,C,G) [veget]	M2	8.40 €
Gebratene Hühnerbrust im Prosciuttomantel auf cremiger Pasta mit Blattspinat, geschmorten Tomaten und Pinienkerne (A,C,G)	M3	9.80 €
Nusspalatschinken mit hausgemachter Schokoladensauce (A,C,G,H) [veget]	TD	3.20 €
Nusspalatschinken mit hausgemachter Schokoladensauce (A,C,G,H) als Hauptspeise [veget]	TD2	7.50 €
Vegane Orientbowl mit mariniertem Bulgur, geschmorten Gemüse, Humus, Babaganoush und warmen Falafelbällchen (A) [laktfrei][veget][vegan]	SP1	9.20 €
Orientbowl mit mariniertem Bulgur, geschmorten Gemüse, Humus, Babaganoush und warmes geschmortes Huhn (A) [laktfrei]	SP2	9.50 €
Portion Grillgemüse [glutfrei][laktfrei][veget][vegan]	SP3	2.50 €
Portion Basmatireis [glutfrei][laktfrei][veget][vegan]	SP4	2.50 €
Donnerstag		
Kräftige Rindssuppe mit Leberknödel und Wurzelgemüse (A,Sh) [laktfrei]	TS	3.20 €
Kräftige Rindssuppe mit Leberknödel und Wurzelgemüse (A,Sh) als Hauptspeise [400ml] [laktfrei]	W4	5.00 €
Mediterraner Quinoaogemüestrudel mit Schnittlauchsauce (A) [laktfrei][veget][vegan]	M1	8.60 €
Cremige Schinkenfeckerl mit Putenschinken und frischer Schnittlauch (A,G,Sc)	M2	9.50 €
Linguini mit gebratenen Shrimps in geschmorter Lachs-Tomatenbolognese mit Basilikum und frittiertem Knoblauch (A,D) [laktfrei]	M3	11.00 €
Hausgemachte Himbeer-Zimtschnecken mit Zitronenglasur (A,G) [veget]	TD	4.00 €
Nusspalatschinken mit hausgemachter Schokoladensauce (A,C,G,H) als Hauptspeise [veget]	TD2	7.50 €
Vegane Orientbowl mit mariniertem Bulgur, geschmorten Gemüse, Humus, Babaganoush und warmen Falafelbällchen (A) [laktfrei][veget][vegan]	SP1	9.20 €
Orientbowl mit mariniertem Bulgur, geschmorten Gemüse, Humus, Babaganoush und warmes geschmortes Huhn (A) [laktfrei]	SP2	9.50 €
Portion Grillgemüse [glutfrei][laktfrei][veget][vegan]	SP3	2.50 €
Portion Basmatireis [glutfrei][laktfrei][veget][vegan]	SP4	2.50 €
Freitag		
Herzhafte Minestrone mit Muschelnudeln und knackigem Gemüse (A) [laktfrei][veget][vegan]	TS	3.20 €
Herzhafte Minestrone mit Muschelnudeln und knackigem Gemüse (A) als Hauptspeise [400ml] [laktfrei][veget][vegan]	W4	5.00 €
Mexikanische Erdäpfel-Kukuruztortilla mit leichter roter Jalapeno/Paprikasauce (A) [laktfrei][veget][vegan]	M1	8.00 €
Gegrillte Kaspressknödel auf Sauerkraut und Röstzwiebel (A,C,G,O) [veget]	M2	8.80 €
Schopfsteak vom Jungschwein in Letschogemüse mit Petersilerdäpfel (Sc) [glutfrei][laktfrei]	M3	9.50 €
Tageskuchen (A,C,G) [veget]	TD	3.20 €
Nusspalatschinken mit hausgemachter Schokoladensauce (A,C,G,H) als Hauptspeise [veget]	TD2	7.50 €
Vegane Orientbowl mit mariniertem Bulgur, geschmorten Gemüse, Humus, Babaganoush und warmen Falafelbällchen (A) [laktfrei][veget][vegan]	SP1	9.20 €
Orientbowl mit mariniertem Bulgur, geschmorten Gemüse, Humus, Babaganoush und warmes geschmortes Huhn (A) [laktfrei]	SP2	9.50 €
Portion Grillgemüse [glutfrei][laktfrei][veget][vegan]	SP3	2.50 €
Portion Basmatireis [glutfrei][laktfrei][veget][vegan]	SP4	2.50 €

Salate

Herzhafter klassischer Thunfischsalat mit Mais, Tomate, Gurke, Zwiebel, Oliven, gekochten Ei, frischen Kräutern (C,D) [glutfrei][laktfrei]	S1	8.50 €
Antipasti Nudelsalat mit geschmortem Gemüse, Basilikumpesto, Prosciutto, Parmesan und Rucola (A,G,Sc)	S2	8.90 €
Blattsalat mit saisonellem Gemüse aus garniert dazu Hausdressing [glutfrei][laktfrei][veget][vegan]	S4	3.50 €

Wochengerichte

Überbackene Gemüselasagne in gelber Paprikasauce und Basilikum (A) [veget]	W1	7.90 €
Cordonbleu von der Pute mit Putenschinken und Gouda gefüllt, dazu Petersilerdäpfel (A,C,G)	W2	9.50 €

Frischer Fruchtsalat mit frischer Minze

TD1 4.90 €

Gebäck

frisch gebackene Kaisersemmel (A) [laktfrei][veget][vegan]	G1	1.40 €
glutenfreies Tagesgebäck (G,F) [glutfrei][veget]	G2	1.80 €
Knuspriges Topfenkornweckerl (A,F,G,H,N) [veget]	G3	1.80 €

Säfte & Smoothies

Orangensaft frisch gepresst [500ml] [glutfrei][laktfrei][veget][vegan][malfit]	SD1	4.00 €
Frisch gepresster Orangen-Karottensaft [500ml] [glutfrei][laktfrei][veget][vegan][malfit]	SD2	4.00 €
Big Italy Erdbeere, Banane, Apfel und Basilikum [500ml] [glutfrei][laktfrei][veget][vegan][malfit]	SD3	4.50 €
Hausgemachter Apfel-Hibiskus Eistee mit Limette und frischer Minze [500ml] [glutfrei][laktfrei][veget][vegan][malfit]	SD4	4.50 €

Sandwich & Wrap/Burritos

Knuspriges Topfenkornstangerl gefüllt mit Liptauer, Putenschinken, Käse, gekochtem Ei, Paprika und Blattsalat (A,F,G,H,N)	GD1	4.50 €
Italy Sandwich gefüllt mit Mozzarella, Tomate, Basilikum, Balsamicozwiebel und Rucola (A,G) [veget]	GD2	4.50 €
Orientaler Wrap gefüllt mit Bulgur, Curryhummus, Falafel, Mangowürfeln, Eisberg-Minzsalat und Kichererbsen (A) [glutfrei][laktfrei][veget][vegan]	GD3	4.50 €
Gefülltes Pitabrot mit veganem Feta, geschmorten Paprika, Tzaziki, Oregano und Oliventapenade (A,F) [glutfrei][laktfrei][veget][vegan]	GD4	4.90 €
Veganer Pulled Nacho Burrito gefüllt mit pulled Erbsenprotein, Mozzarella, Kapern-Basilikummayo, geschmorten Tomaten, Rucolapesto und Maiscrunch (A) [laktfrei][veget][vegan]	GD5	6.90 €
Pulled Chicken Nacho Burrito gefüllt mit pulled Chicken, Mozzarella, Kapern-Basilikummayo, geschmorten Tomaten, Rucolapesto und Maiscrunch (A) [laktfrei]	GD6	6.50 €