



Business Lunch

22.Juli bis 26.Juli 2024

Montag

Rindergulasch mit Bunten Paprika ^{DSLM}

Spätzle

oder

Penne mit Basilikum Sauce ^{DMC}

Rucola, gebratene Egerlinge

Dienstag

Kalbstafelspitz mit Meerrettichsauce ^{JMC}

Wurzelgemüse, Petersieleinkartoffel

oder

Blumenkohlsteak ^{CLM}

Kräuter-Kartoffelstampf,

Estragon Sauce, Zucchiniwürfel

Mittwoch

Wiener Backhähnchen ^{CDJK}

Sauce Tartar, Kartoffel-Feldsalat

oder

Zucchini Rösti, ^c

Gebratene Ochsentomaten,

Überbacken mit Gorgonzola

Donnerstag

Rindersauerbraten ^{DJ}

Rosinen, Mandeln, Kartoffelknödel

oder

Gebacken Süßkartoffel, ^{CS}

Haselnüsse, Rote Zwiebel, geschmorte

Bunte Karotten, Joghurt Dip

Freitag

Rotes Thai Curry ^{FGHJ}

Garnelen, Wok Gemüse,

Basmati Reis

oder

Basilikum Risotto ^c

Gebratene Austernpilze,

Grana Padano

16,50 € inkl. Beilagensalat

18,50 € inkl. Beilagensalat &

0,5 l Softgetränk



Business Lunch

22nd July – 26th July 2024

Monday

Beef Gulash with colored Capsicum ^{DSL}
Spaetzle Noodles

or

Penne pasta with Basil sauce ^{DMC}
Rucola, sauteed Egerlinge Mushrooms

Tuesday

Poached Veal in Horseradish Sauce
Root Vegetable, Parsley Potatoes ^{JMC}

or

Cauliflower Steak, ^{MCL}
Herb-Potato Mash, Tarragon Sauce,
Zucchini Cubes

Wednesday

Vienna style Roast Chicken ^{CDJK}
Sauce Tartare, Potato- Mache Salat

or

Zucchini Roesti Pancake, ^C
Sauteed Oxheart Tomatoes,
Overbaked with Gorgonzola

Thursday

Braised Sour marinated Beef ^{DU}
Raisin, Almonds, Potato Dumplings

or

Oven Baked Potatoes ^{CS}
Hazelnuts, Red Onion, Braised colored
Carrots, Yogurt Dip

Friday

Red Thai Curry ^{FGHJ}
Prawns, Wok Fried Vegetable,
Basmati Rice

or

Basil Risotto ^C
Sauteed Oyster Mushroom,
Grana Padano

16.50 € incl. side salad

18.50 € incl. side salad &

0.5 l soft drink