



# Business Lunch

27. Januar bis 31. Januar 2025

## Montag

**Minutensteak von der Rinderlende,  
Kräuterbutter <sup>c</sup>**

Gebratene Pilze, Pommes Frites

**Mediterraner Quiche <sup>cdmlj</sup>**

auf Kirschtomatensauce

## Dienstag

**Kalbsgeschnetzelte Tomatensahnesauce <sup>cjlm</sup>**

Tagliatelle

**Rahmspinat mit Spiegelei <sup>cd</sup>**

Petersilienkartoffel

## Mittwoch

**Hähnchenbrust gebacken <sup>cm</sup>**

Sauce Tatar, Kartoffel-Gurkensalat

**Mediterranes Gemüse mit Ziegenkäse  
überbacken**

Pinienkerne, Parmesanchip

## Donnerstag

**Hirschgulasch in Preiselbeersauce <sup>cdml</sup>**

Blaukraut, Spätzle

**Tiroler Kasnocken auf Rahmschwammerl  
<sup>cdm</sup>**

Rucola

## Freitag

**Spaghetti mit Pesto <sup>cegsm</sup>**

mit gegrillten Garnelen

**Glacierter Kaiserschmarrn <sup>cdmlr5</sup>**

mit Rosinen und Mandeln

Apfelmuss, Zwetschgenröster

**16,50 € inkl. Beilagensalat**

**18,50 € inkl. Beilagensalat  
& 0,5 l Softgetränk**



# Business Lunch

21<sup>st</sup> January – 31<sup>st</sup> January 2025

## Monday

**Minute steak of beef tenderloin, herb butter <sup>c</sup>**

Fried mushrooms, French fries

**Mediterranean quiche <sup>cdmlj</sup>**

on cherry tomato sauce

## Tuesday

**Sliced veal with tomato cream sauce <sup>cjlm</sup>**

Tagliatelle

**Creamed spinach with fried egg <sup>cd</sup>**

Parsley potato

## Wednesday

**Baked chicken breast <sup>cm</sup>**

Tartar sauce, potato and cucumber salad

**Mediterranean vegetables baked with goat's cheese**

Pine nuts, parmesan chip

## Thursday

**Venison goulash in cranberry sauce <sup>cdml</sup>**

red cabbage, spaetzle

**Tyrolean cheese dumplings**

**on creamed mushrooms <sup>cdm</sup>**

rocket salad

## Friday

**Spaghetti with pesto <sup>cegm</sup>**

with grilled prawns

**Glazed Kaiserschmarrn <sup>cdmlr5</sup>**

with sultanas and almonds

Apple mousse, roasted plums

**16.50 € incl. side salad**

**18.50 € incl. side salad &**

**0.5 l soft drink**