

Speiseplan KW 23 01.06.2026 - 05.06.2026



	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Tagesgericht	<p>Strozzapreti in Spargelragout, Parmesan, Zitrone und Pinienkernen</p> <p style="text-align: right;">✓ 10,90 €</p> <p>A1, C, G, I</p>	<p>Gefüllte Zucchini auf lauwarmem Cous-Cous Salat, Frischkost und Petersilientapenade</p> <p style="text-align: right;">✓ 10,90 €</p> <p>A1, C, G, I</p>	<p>Kartoffel-Specktaler mit Sauerkraut, Feldsalat und Wacholder-Senfschaum</p> <p style="text-align: right;">13,50 €</p> <p>C, G, I</p>	<p>Vorarlberger Bergkäsespätzle, mit knusprigen Zwiebeln, Schnittlauch und jungem Spinat</p> <p style="text-align: right;">✓ 10,90 €</p> <p>A1, A5, G, I</p>	<p>Gebratener Kabeljau auf Risotto, geschmorten Wurzeln, getrockneten Tomaten und Limettensauce</p> <p style="text-align: right;">15,90 €</p> <p>D, G, I</p>
à la Carte	<p>Apfel-Selleriesüppchen mit Gerstengraupen, Zuckerschoten und Dillöl</p> <p style="text-align: right;">✓ 8,90 €</p> <p>A2, F, K</p>	<p>Blumenkohl- Frikassee mit Gorgonzola, Nurreis und Birnenspalten</p> <p style="text-align: right;">✓ 10,50 €</p> <p>G, I</p>	<p>Geröstete Spitzkohlecke auf Rosmarin- Kürbiscrème, Balsamico-Pilzen und Wildkräutern</p> <p style="text-align: right;">✓ 10,50 €</p> <p>F, K</p>	<p>Kichererbsenbratling auf Sellerie- Thymianpüree, gebratenem Spargel und gelber Paprika</p> <p style="text-align: right;">✓ 10,50 €</p> <p>C, G, I</p>	<p>Spargel- Kokosbällchen auf buntem Mangold, Ingwer-Möhrrchen und Chili</p> <p style="text-align: right;">✓ 10,50 €</p> <p>A1, G, I</p>

Öffnungszeiten Mo. - Fr.: Mittagstisch von 12:00 Uhr - 14:00 Uhr
geöffnet bis 15:00 Uhr [Veranstaltungen ausgenommen]

✓ = vegetarisch
✓ = vegan

Kurzfristige Änderungen vorbehalten!

Enthaltene Allergene und Zusatzstoffe in unseren Speisen können Sie beim Küchen -Team erfragen und dem Speiseplan entnehmen. Alle unsere Gerichte können Spuren von Sellerie enthalten.



Scan me:
Newsletter-Anmeldung