



*“Servus miteinander”*

*10. – 14. August von 11:30 – 14:00 Uhr*

*Mittags Menü auch zum Mitnehmen*

Bio Mate- Apfel- Limo 1,90 €

*Organic mate apple lemonade*

Niederbayrische Brotsuppe mit Zwiebelschmelze 3,90

*Lower Bavarian bread soup with onion confit*

Bio Krakauer mit Apfel- Kartoffel Salat 6,90 €

*Organic smoked sausage with apple potato salad*

Sizilianische Reisbällchen mit Pilzfüllung, knusprig gebacken auf bunten Salaten 6,90

*Sicilian rice balls with mushroom filling, crispy baked on colourful salads*

Geröstete südländische Gemüsepfanne mit geschmolzenen Tomaten und Bergkräutern 6,90 €

*Roasted mediterranean vegetables with melted tomatoes and Mountain herbs*

Geschnetzeltes Hähnchen in Champignon-Sahne-Sosse mit geschabten Eier- Spätzle 6,90 €

*Sliced chicken in mushroom cream sauce with handmade egg spaetzle*

Tiroler G`röstl, geröstete Pellkartoffeln mit Grillbratenstücke, Kümmel, Majoran, Zwiebeln  
und dazu ein Spiegelei 6,90 €

*Tyrolean G`röstl, roasted potatoes with roasted meats, caraway seeds  
, marjoram, onions and a fried egg*

“Unsere Köchin Ines backt” Williamsbirnen Kuchen mit Schlagsahne 3,90

*“Chef Ines baked” Williams pear cake with whipped cream*

Zur Einsicht der Allergene und Inhaltsstoffe fragen Sie bitte unser Team  
For insight of allergens and ingredients please ask our team