

Wochenkarte 13.2.-16.2.24

Ganztägig

Salate

Gemischter Salat	5,60 €
Großer Salatteller mit Räucherfisch	13,80 €
Weißkraut, Karotte, Kochschinken	5,60 €
Wurstsalat mit Zwiebeln und Gurkerl	6,70 €
Quinoa, rote Bete, Postelein	5,60 €

Brote

Geröstetes Foccacia, Pfannengemüse, Pecorinoraspel, Salatbouquet	8,90 €
Schinken-Käsepanini, Salatbouquet	9,50 €

Power Smoothies

Weizengras, Apfel	3,80 €
Rote Bete, Apfel, Karotte, Ingwer	3,80 €

Dessert

Panna cotta mit Karamellsoße	5,90 €
------------------------------	--------

Wir verwenden Fisch, Schweinefleisch, Kalbfleisch, Wild, Nudeln, Eier, Miaschburgerpatty und Wurstwaren in konventioneller Qualität, alle anderen Zutaten stammen aus kontrolliert biologischer Landwirtschaft.

Zu Allergenen und Zusatzstoffen fragen Sie unser fachkundiges Personal

Wochenkarte 13.2.-16.2.24

Dienstag

- Putengeschnetzeltes in Senf-Zwiebelrahm, Dinkel-Kräuterhörnli, Salat
(Tagwerk, Münchner Kindl, BGL, Bacher, Wallenburg) 15,90 €
- „Der Miaschburger“ im Dinkelbun, gebratener Hokkaidokürbis, Kräutertopfen, Salatbouquet
(Lex, Tagwerk, Naturkäserei, Wallenburg) 11,50 €
- Selleriecremesuppe, Haselnusscroutons, Rinderschinken chips
(Tagwerk, BGL, Hartel, Steingraber, Thomahof) 8,90 €

Mittwoch

- Rindergulaschtopf mit Paprika, Gurkerl, Kartoffeln, Sauerrahm
(Oberland Bioweiderind, Tagwerk, Unser Land, BGL) 14,50 €
- Belugalinsen-Gemüsecurry, Joghurt, Hanfsamen, Röstbrot
(Chiemgaukorn, Wallenburg, Tagwerk, Naturkäserei, Lex, Steingraber) 13,70 €
- Kartoffelrahmsuppe mit Gemüsewürfeln, Röstbrot mit Wiener Würstel
(Tagwerk, BGL, Wallenburg, Steingraber, Thomahof) 8,90 €
- 11,40 €

Wir verwenden Fisch, Schweinefleisch, Kalbfleisch, Wild, Nudeln, Eier, Miaschburgerpatty und Wurstwaren in konventioneller Qualität, alle anderen Zutaten stammen aus kontrolliert biologischer Landwirtschaft.

**Ganztägig Frühstück, Brotzeiten, Snacks, Kaffee und Kuchen
warmes Essen von 12:00–15:00 Uhr**

Zu Allergenen und Zusatzstoffen fragen Sie unser fachkundiges Personal

Wochenkarte 13.2.-16.2.24

Donnerstag

Kalbshackbraten in Rahmsoße, Karotten, Schwarzwurzeln, Süßkartoffelpüree (Reischl, BGL, Tagwerk, Unser Land)	15,40 €
Rote Bete „oriental“ im Mohnpfannkuchen, gerösteter Buchweizen, Salat (Tagwerk, Ölmühle Garting, Bacher, Leitzachmühle, Lex, Wallenburg)	13,40 €
Wirsingtopf mit Kartoffeln, Röstbrot mit gebratenen Bratwurstradl (Tagwerk, Steingraber, Thomahof)	8,90 € 11,40 €

Freitag

Pfannengyros vom Schweinenacken, Schnittlauchquark, Krautsalat, Fladenbrot (Thomahof, Wallenburg, Naturkäserei, Unser Land, Steingraber)	15,40 €
Gemüsegyros, Schnittlauchquark, Krautsalat, Fladenbrot (Tagwerk, Wallenburg, Naturkäserei, Unser Land, Steingraber)	12,40 €
Borlottibohmentopf mit Grünkohl, Röstbrot mit kross gebratenen Speckstreifen (Lex, Tagwerk, Steingraber, Thomahof)	8,90 € 10,40 €

Wir verwenden Fisch, Schweinefleisch, Kalbfleisch, Wild, Nudeln, Eier, Miaschburgerpatty und Wurstwaren in konventioneller Qualität, alle anderen Zutaten stammen aus kontrolliert biologischer Landwirtschaft.

Aschermittwoch

Am Aschermittwoch/Valentinstag öffnen wir unsere abends unsere
für ein exquisites 4-Gang-Fisch-Menü



Beginn: 19 Uhr



Preis: 59,- € pro Person (exkl. Getränke)



Anmeldung erforderlich in unserem Onlineshop oder direkt bei uns im Laden

Zu Allergenen und Zusatzstoffen fragen Sie unser fachkundiges Personal