

Mittwoch, 18. Oktober:

Kürbiscremesuppe mit Kernen und Öl

Pannonisches Naturschnitzel

im pikanten Saft'l

dazu Reis

und Krautsalat

Donnerstag, 19. Oktober:

Cremsuppe von Wurzelgemüse

Cordon bleu von der Pute

mit Pommes frites

und „Rotkraut Slaw“

Freitag, 20. Oktober:

kräftige Rindsuppe mit Grießknödel

gekochter Tafelspitz

mit Kürbisrahmgemüse

und Kartoffelröster

**vegetarisches
Wochenmenü:**

Tagessuppe

**Burgenländische
Krautfleckerl**

mit gemischtem

Salat

7,2

**Unser
Wochendessert:**

**Nussstrudel
mit Schlagobers**

Aufpreis zum Menü: 2,0

a la carte: 3,5

veganes Wochenmenü:

klare Gemüsesuppe mit Pilzen

Kichererbsenbällchen

mit Grillgemüse, Kräuterdip

und gemischter Salat

7,8

Kokosmilchreis

mit Chia- Trauben- Gelee

2,0 Menüaufpreis

a la carte: 4,2

Hausmannskost:

Serbische Bohnensuppe

4,5

ungarische Fischsuppe „Halászlé“

mit Karpfen

klein 5,2

groß 6,4

frische Schweinsleber

gebacken oder geröstet

mit Petersilienkartoffeln

7,5

Szegediner Krautfleisch

mit Salzkartoffeln

8,5

Hirschragout

mit Serviettenknödel

und Uhudlerschaum

11,8

Wildschweinschnitzel

mit Isabellareis

10,8

Wildcordon bleu

gefüllt mit Maroni und Kürbis

dazu Salbeikartoffeln

16,8

Liebe Gäste! Täglich können Sie bis **14 Uhr** aus **drei Menüs** wählen.

Für unsere Mittagmenüs berechnen wir – wenn nicht anders angegeben – **€ 7,80**