

Wochenkarte ab dem 18. September 2023

Unsere Aperitifempfehlung:

Johannisbeer-Spritz ^{1,2} Erfrischend-fruchtiger Spritz mit Cassis und roter Johannisbeere	0,2l	6,50€
Kürbiscremesuppe mit Kernöl verfeinert ^{18,20}		4,60€
Carpaccio vom Lamm mit Pesto und Parmesansplittern, dazu Weißbrot ^{13a,18,20,22}		9,00€
*Gnocchi mit Kürbis, Kirschtomaten, und Blattspinat ^{13a,15,18,20}		13,50€
*Spanferkelbraten mit Kartoffelknödel und Krautsalat ^{2,18,20}		15,50€
Krautwickel mit Zwiebel-Speck-Soße und Kartoffelpüree ^{2,10,13a,18,20}		13,20€
Entrecôte vom Angusrind mit Kräuterbutter, dazu Süßkartoffel-Pommes frites mit Sour Cream ^{18,20}		23,20€
*Saures Lingerl vom Lamm mit Semmelknödel ^{13a,15,18,20}		9,80€
Doradenfilet und Riesengarnele auf Tagliatelle in Pesto-Rahmsoße ^{13a,15,16,18,20}		22,90€
*Rehragout mit Semmelknödel ^{13a,15,18,20}		14,70€
Extra Beilagensalat ^{20,22}		3,00€
Topfenknödel mit Zwetschgenröster ^{13a,15,18,19a}		6,90€

Kostenfreies Einlassticket &
Termin an unserem Stand buchen.



www.ausbildungskompass-messe.de