

## Sonntagkarte für den 29.06.2025

Unsere Aperitifempfehlung:

Rhabarber-Spritz <sup>1,2</sup> auch alkoholfrei möglich	0,2l	6,50€
Pastinaken-Kokos-Suppe mit geröstetem Sesam und Chilifäden <sup>18,21</sup>		5,40€
Carpaccio vom Lamm mit Pesto und Parmesansplittern, dazu Weißbrot <sup>13a,18,20,22</sup>		10,40€
Bierbrat'l vom Wammerl mit Kartoffel-Gurken-Salat <sup>2,20</sup>		16,70€
½ Ente mit Kartoffelknödel und Blaukraut <sup>2,20</sup>		21,50€
*Kalbsrahmbraten mit Spätzle <sup>13a,15,18,20</sup>		18,20€
Duett von Lachs und Riesengarnele mit Weißweinsöße, dazu Pesto-Tagliatelle <sup>13a,15,16,18,20</sup>		26,30€
*Sauerbraten mit Semmelknödel und Blaukraut <sup>13a,15,18,20</sup>		19,80€
*Gnocchi mit Zucchini, Kirschtomaten, Feta und roten Zwiebeln <sup>13a,15,18,20</sup>		15,50€
Extra Beilagensalat <sup>20,22</sup>		3,50€
Walnusseis mit Schokoladensplittern, dazu Toffee-Karamellsoße <sup>13a,15,18,19a+c</sup>		6,70€

### Wir suchen Unterstützung!

- Auszubildende/r zur Hotelfachkraft ab September 2025
- Auszubildende/r zur Fachkraft für Restaurants und Veranstaltungsgastronomie ab September 2025
- Reinigungskraft in Teilzeit (4 Tage/Woche) und zur Aushilfe am Wochenende (8 bis ca. 14:30 Uhr) ab sofort
- Servicekraft in Teilzeit (3 Tage/Woche) und zur Aushilfe (hauptsächlich am Wochenende) ab sofort
- Rezeptionskraft in Teilzeit (3-4 Tage/Woche von 14 bis 22 Uhr) ab September 2025