



MITTAGSTISCH

	€
Montag 14.7.2025	
<i>Lammkrautwickler mit Weinberggemüse A,C,G,L</i>	10,90
<i>Galizischer Salat mit Granatapfel und Mandarinen A,G,L,M</i>	8,90
<i>Marillenkuchen A,C,G</i>	4,90
Dienstag 15.7.2025	
<i>Schweinsrückensteak mit Kräuterbutter und Kartoffel A,G</i>	10,90
<i>Pimientos de Andalus mit Kapern und Knoblauch D,G</i>	8,90
<i>Zitronentarte A,C,G,H</i>	5,50
Mittwoch 16.7.2025	
<i>Hühnerbruststreifen mit Pico de Gallo und Reis A,C,G</i>	10,90
<i>Spaghetti mit Eierschwammerl und Jungzwiebel A,C,G</i>	8,90
<i>Erdbeercharlotte A,C,G</i>	5,50
Donnerstag 17.7.2025	
<i>Braisierte Rinderbrust mit Sommergemüse A,G,L</i>	10,90
<i>Lasagne „Lansgnez“ mit Südgemüse und Tomatensauce A,C,G</i>	8,90
<i>Pistazientorte A,C,F,G,H</i>	5,50
Freitag 18.7.2025	
<i>Butterfischfiletstreifen in Roter Curry-Kokossauce D,F,G,N,R</i>	10,90
<i>Geröstete Knödel mit Ei und Salat A,C,G,M</i>	8,90
<i>Scheiterhaufen A,C,G</i>	6,20
Samstag 19.7.2025	
<i>Faschierte Laibchen mit hausgemachtem Kartoffelpüree A,C,G</i>	10,90
<i>Couscous „Oregana“ mit Fenchel, Orangen und Sellerie A,L</i>	8,90
<i>Limetten-Kokostartelettes A,C,G</i>	5,50

Auf Ihr Kommen freut sich
Ihr Meinls Togo-Team!

Unsere Mitarbeiter informieren Sie gerne über Allergene Zutaten in unseren Speisen!