

FRÜHSTÜCK

Getränke

Kaffee
Tee
Milch / Vegane-Drinks / Lactosefreie Milch /
Orangensaft / Apfelsaft / Mineralwasser

Speisen

Brötchen- und Brotauswahl, Laugengebäck und
Croissants ^{1,7}
Müsli (Faller) / Haferflocken ^{1,7,12}
Frisches Obst / Obstsalat ^{1,7,9,10,12}
Wurst und Schinkenspezialitäten- Käsespezialitäten ⁷
Frischkäse ⁷
Joghurt, Quark, Lactosefreier Joghurt ⁷
Marmelade (Faller), Honig und Nutella ⁸
Ei (hart gekocht) ³

TAGESKARTE

Vorspeisen

Kleiner gemischter Salat
oder **Tagessuppe**

Hauptgerichte

Vom Rind und Kalb

Rinderhackbällchen Tomatensugo,
Parpadelle, Zucchini Gemüse

Kalbsbraten „Art des Hauses“
Orangen-Thymiansauce, grüne Bohnen, Kartoffelgratin ^{1,3,6,7,9}

Rindergulasch „Ungarische Art“
Pfannengemüse, Spätzle

Rinderroulade „Bürgerlich“
mit Apfelrotkohl und Kartoffelpüree

Kalbsgeschnetzeltes „Züricher Art“
mit Berner Rösti

Vom Schwein

Schweinebraten
in Dunkelbiersauce mit Rotkohl und Semmelknödel

Nürnberger Rostbratwürste
mit Sauerkraut und Kartoffelpüree ^{7,9}

Linseneintopf „Bürgerlich“
mit Speck und Würstchen

Schweineschnitzel „Wiener Art“
mit Bratkartoffeln und Speck

Königsberger Klopse
mit Kartoffeln

Vom Geflügel

Hähnchencurry „Indische Art“ Gemüsereis

Hähnchen „Tandoori“ mit Curryreis

Maispouardenbrust „Mediterrane Art“
mit Gnocchi

Hähnchenmedallions „Orientalisch“
mit Couscous, buntem Gemüse

Fisch

Red Thai Curry, Gambas und Bandnudeln^{1,3,4,6,7,10}

Dorschfilet
mit Senfsauce, Butterkartoffeln, Karottengemüse

Lachsfilet Kokos-Limettensauce
mit Wildreis und Gemüse der Saison

Vegetarisch / Vegan

Couscous mit Zucchini-Tomatengemüse^{6,9}

Tomatenreis mit Romanescogemüse

„Schwäbisches“ Linsengemüse mit Maultaschen

Grillkäse auf Ratatouille mit Schupfnudeln

Omelette mit Rahmspinat, Püree

„Cannelloni“ Vegetarisch mit Ratatouille

Ravioli gefüllt mit Mozzarella, Pesto und Pinienkerne

Teigtaschen „Spanische Art“ gefüllt mit Oliven

Große Tortelloni mit Feigen-Birnen gefüllt

Spaghetti „Carbonara“

Hinweis: zu allen Pasta - Gerichten reichen wir
Parmesankäse

Süßspeisen

Kaiserschmarrn mit Preiselbeeren^{1,3,7}

Dessert

Tagesdessert, Quark, Cremes, Pudding oder **Obstsalat**^{1,3,7}

ABENDESSEN

Speisen

Brotzeitplatte „Bayrische Art“

mit Brezn ^{1,3,7,9,12}

Käseplatte ^{1,7} *mit Trauben und Feigensenf*

„Griechischer Salat“

mit Feta, Oliven und Tomaten ^{1,3,7,9,10,12}

Großer gemischter Salat

mit Hähnchenbruststreifen, Pikant ^{1, 3, 7, 9, 10}

„Skandinavischer Fischteller“

Geräucherter Lachs, Krabbencocktail und Forelle mit Meerrettich auf Salatbouquet

Couscous-Salat

„Italienischer“ Salat mit Thunfisch und Oliven ^{1,3,7,9,10,12}

Dazu reichen wir eine Brotauswahl und Butter / Frischkäse.

Suppen und Eintöpfe:

Linsensuppe „Bürgerlich“ mit Würstchen

Gulaschsuppe „Ungarisch“

„Pichelsteiner“ Eintopf

Hühnersuppe mit Nudeln

Gemüsesuppe mit vegetarischen Maultaschen

SNACKS

Prinzenrolle mini	€ 1,50
Leibnitz Butterkeks	€ 0,50
Balisto	€ 1,00
Corny	€ 1,00
Lorenz Salzstangen	€ 1,00
Lorenz Studentenfutter	€ 2,00

Gerne berät Sie unser Servicepersonal im Hinblick auf Nährwerte und Inhaltsstoffe.

Zusatzstoffe und Allergene

- ¹ Glutenhaltiges Getreide
- ² Krebstiere
- ³ Eier
- ⁴ Fische
- ⁵ Erdnüsse
- ⁶ Sojabohnen
- ⁷ Milch
(einschließlich Laktose)

- ⁸ Schalenfrüchte
(Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse,
Cashewnüsse, Pecannüsse, Para-
nüsse, Pistazien, Macadamia- oder
Queenslandnüsse)
- ⁹ Sellerie
- ¹⁰ Senf
- ¹¹ Sesamsamen
- ¹² Schwefeldioxid und Sulphite
- ¹³ HALAL
(Zertifizierte Halalgerichte)

GETRÄNKE

Alkoholfrei

Coca Cola, Coca Cola Light	0,2l	€ 2,00
Wolfra Säfte	0,2l	€ 2,00

Biere

Franziskaner Hefe	0,33l	€ 2,50
Franziskaner Hefe (alkoholfrei)	0,33l	€ 2,50
Tegernseer Hell	0,33l	€ 2,50

Wein

J.P. Chenet weiß	0,2l	€ 4,50
J.P. Chenet rot	0,2l	€ 4,50