



Business Lunch

18. September bis 22. September 2023

Montag

Schweinerückensteak vom Grill
Grilltomate, Ofenkartoffel mit Kräuter Dip

Vegetarisches Cous Cous Gemüse
Blattpetersilie, Nüsse, Trockenobst Joghurt
Dip

Dienstag

Rinderhüftsteak vom Grill, Pfeffersauce
Mediterranes Gemüse, Gratin Kartoffel

Schupfnudeln in Pilzrahm
Gartenkräuter, Frühlingslauch

Mittwoch

Hirschgulasch Wacholderrahm
Preiselbeeren
Rosenkohl, Spätzle

Allgäuer Käsespätzle
Röstzwiebel

Donnerstag

Hähnchenbrust vom Grill
Zitrone
Tsatsiki, Griechischer Salat

Gegrillter Halloumi
Tomatensalsa
Broccoli – Curry Salat mit Erdnüssen

Freitag

Gebackener Zander
Remoulade, Petersilienkartoffel

Rahmspinat
Spiegelei, Butterkartoffel

14,50 € inkl. Beilagensalat

**15,50 € inkl. Beilagensalat &
0,5 l Softgetränk**



Business Lunch

18th September – 22th September 2023

Monday

Grilled pork loin steak
Grilled tomato, baked potato with herb dip

Vegetarian cous cous vegetables
leaf parsley, nuts, dried fruit yogurt dip

Tuesday

Grilled beef rump steak, pepper sauce
Mediterranean vegetables, potato gratin

Schupfnudeln in mushroom cream
Garden herbs, spring leek

Wednesday

Venison goulash juniper cream
cranberries
Brussels sprouts, spaetzle

Allgäu cheese spaetzle
Roasted onion

Thursday

Grilled chicken breast
Lemon
Tsatsiki, Greek salad

Grilled halloumi
Tomato salsa
Broccoli - curry salad with peanuts

Friday

Baked pike perch
tartar sauce, parsley potatoes

Creamed spinach
fried egg, buttered potato

14.50 € incl. side salad

**15.50 € incl. side salad &
0.5 l soft drink**