Servus Wally

MITTAGSMENÜ

Montag – Freitag 11:30 – 14:00 Uhr · frisch gekocht für die Mittagspause

Solange der Vorrat reicht! 2 Gänge – pro Person 12,90 €

MONTAG, 02.11.2026

Menü 1

Hähnchenbrust im Speckmantel (G)
mit leichter Rosmarinsauce, Süßkartoffelpüree und grünen Bohnen

Vanille-Panna-Cotta (G)
mit frischem Mangopüree und Minze

Menü 2 - Vegetarisch

Ricotta-Spinat-Ravioli (G, C, A)
in Zitronen-Salbeibutter, mit geschmorten Kirschtomaten und Parmesan

Vanille-Panna-Cotta (G)
mit frischem Mangopüree und Minze

DIENSTAG, 03.11.2026

Menü 1

Cremige Blumenkohlsuppe (G, I, H)
mit gerösteten Mandelblättchen und Schnittlauchöl

Geschmorte Kalbsschulter (G, I, L)
an feiner Tymianjus, mit cremigem Kartoffelgratin und glasierten Karotten

Menü 2 - Vegetarisch

Cremige Blumenkohlsuppe (G, I, H)
mit gerösteten Mandelblättchen und Schnittlauchöl

Gebratene Kräuterseitlinge (G)
auf cremigem Kartoffelgratin, mit Ofengemüse und Kräuterrahm

MITTWOCH, 04.11.2026

Menü 1

Herbstlicher Feldsalat (H, J)
mit karamellisierten Walnüssen, Apfelspalten und Honig-Senf-Dressing

Rosa gebratenes Schweinefilet (G, L, A, C)
an cremiger Steinpilzsauce mit Butterspätzle

Menü 2 - Vegetarisch

Herbstlicher Feldsalat (H, J)
mit karamellisierten Walnüssen, Apfelspalten und Honig-Senf-Dressing

Kürbis-Kartoffelrösti (A, C, G, L)
mit Waldpilzragout und frischen Kräutern

DONNERSTAG, 05.11.2026

Menü 1

Zart geschmortes Rindergulasch (I, L, A, C, G)
in kräftiger Paprikasauce, mit Semmelknödel und buntem Marktgemüse

Leichte Orangen-Quarkcreme (G)
mit Granatapfelkernen und frischer Minze

Menü 2 - Vegetarisch

Mediterrane Gemüse-Lasagne (G, C, A)
mit Zucchini, Aubergine, Tomatenragout und goldbrauner Käsekruste

Leichte Orangen-Quarkcreme (G)
mit Granatapfelkernen und frischer Minze

FREITAG, 06.11.2026

Menü 1

Feine Karotten-Ingwer-Suppe (G, I)
mit Kürbiskernöl und gerösteten Kürbiskernen

Gebratenes Lachsfilet (D, G)
mit knusprigen Rosmarinkartoffeln, Blattspinat und Zitronenbutter

Menü 2 - Vegetarisch

Feine Karotten-Ingwer-Suppe (G, I)
mit Kürbiskernöl und gerösteten Kürbiskernen

Rosmarinkartoffeln mit Ofengemüse (G)
mit geschmorten Tomaten und Kräuterquark

WIR WÜNSCHEN GUTEN APPETIT!