

**Montag, 08. Dezember 2025**

**Mittagstisch**

Steckrübensuppe mit Feldsalat-Pesto (G)

\*\*\*

**Auf Wunsch unserer Gäste:**

Tafelspitz vom Rind mit Meerrettichsoße,  
Bouillonkartoffeln und Preiselbeeren (G, L)

\*\*\*

Traubenaufbau

**Preis: 13,00 €** (inkl. Tafelwasser)

**Mittagstisch vegetarisch**

Steckrübensuppe mit Feldsalat-Pesto (G)

\*\*\*

Gelbes Curry mit Brokkoli, Linsen  
und Süßkartoffeln G, L)

\*\*\*

Traubenaufbau

**Preis: 8,50 €** (inkl. Tafelwasser)

**Dienstag, 09. Dezember 2025**

**Mittagstisch**

Brezelsuppe mit Speckwürfel (A1, G)

\*\*\*

Wildschweinragout mit Waldpilzen, Rotkraut  
und gebratenen Schupfnudeln (A1, C, G)

\*\*\*

Kaffee-Kardamom-Mousse  
mit Portweinbirnen (C, G)

**Preis: 14,50 €** (inkl. Tafelwasser)

**Mittagstisch vegetarisch**

Brezelsuppe mit Bergkäse gratiniert (A1, G)

\*\*\*

Quark-Kartoffelplätzchen in Pilz-Rahmsoße  
mit buntem Blattsalat (A1, C, G, L)

\*\*\*

Kaffee-Kardamom-Mousse  
mit Portweinbirnen (C, G)

**Preis: 9,00€** (inkl. Tafelwasser)

**A:** Glutenhaltiges Getreide\*; 1) Weizen 2) Roggen 3) Gerste 4) Hafer 5) Dinkel 6) Kamut  
**B:** Krebstiere und Weichtiere\*; **C:** Eier\*; **D:** Fische\*; **E:** Erdnüsse\*; **F:** Sojabohnen\*;  
**G:** Milch (einschließlich Laktose) \*;  
\*: und daraus gewonnene Erzeugnisse

**H:** Schalenfrüchte\*1) Mandeln 2) Haselnüsse 3) Walnüsse 4) Cashewnüsse  
5) Pecannüsse 6) Paranüsse 7) Pistazien 8) Macadamianüsse  
**L:** Sellerie\*; **M:** Senf\*; **N:** Sesamsamen\*;  
**O:** Schwefeloxid und Sulfite; **P:** Lupinen\*

**Mittwoch, 10. Dezember 2025**

**Mittagstisch**

Feldsalat mit Speck und Kracherle (A1, C)

\*\*\*

Gedämpftes Seelachsfilet im Safran-Weinsud,  
Gemüse Julienne und Tagliatelle (A1, C, G)

\*\*\*

Topfenknödel mit Kirschragout (A1, C, G)

**Preis: 12,50 €** (inkl. Tafelwasser)

**Mittagstisch vegetarisch**

Feldsalat mit Kracherle, gerösteten Sonnenblumenkerne  
und Kürbiskerne (A1, C)

\*\*\*

Tagliatelle mit Gorgonzola-Soße,  
Birnen und Radicchio (A1, C, G, L)

\*\*\*

Topfenknödel mit Kirschragout (A1, C, G)

**Preis: 9,50 €** (inkl. Tafelwasser)

**Donnerstag, 11. Dezember 2025**

**Mittagstisch**

Kartoffel-Muffins auf Roter Bete  
(A1, C, G)

\*\*\*

Kalbs-Rahmgulasch mit Kürbis  
und Gnocchi (A1, C, G)

\*\*\*

Panna Cotta mit Rotweinpflaumen (G)

**Preis: 12,00 €** (inkl. Tafelwasser)

**Mittagstisch vegetarisch**

Kartoffel-Muffins auf Roter Bete  
(A1, C, G)

\*\*\*

Blumenkohl-Walnuss-Spaghetti mit  
buntem Blattsalat (A1, C, G)

\*\*\*

Panna Cotta mit Rotweinpflaumen (G)

**Preis: 7,00 €** (inkl. Tafelwasser)

**A:** Glutenhaltiges Getreide\*; 1) Weizen 2) Roggen 3) Gerste 4) Hafer 5) Dinkel 6) Kamut  
**B:** Krebstiere und Weichtiere\*; **C:** Eier\*; **D:** Fische\*; **E:** Erdnüsse\*; **F:** Sojabohnen\*;  
**G:** Milch (einschließlich Laktose) \*;  
\*: und daraus gewonnene Erzeugnisse

**H:** Schalenfrüchte\*1) Mandeln 2) Haselnüsse 3) Walnüsse 4) Cashewnüsse  
5) Pecannüsse 6) Paranüsse 7) Pistazien 8) Macadamianüsse  
**L:** Sellerie\*; **M:** Senf\*; **N:** Sesamsamen\*;  
**O:** Schwefeloxid und Sulfite; **P:** Lupinen\*