



Dienstag, 22. September 2026

von 11.30-14.00 Uhr & ab Oktober von 18.00 – 20.00 Uhr

Tagessuppe
€ 5,40

Hühnerbrust
mit Brokkoli auf Kürbisrisotto
€ 15,50

Gyros vom Schwein
mit Tomatenreis & Tzatziki
€ 14,50

Kürbisrisotto
mit Feta & Kernöl
€ 12,50

Hausgemachte Mohnnudeln mit Apfelmus
€ 8,90

Bio Jause vom Asangergut – ganztägig

Ich wünsche Euch einen „Guten Appetit“!
Fragen bzgl Allergene bitte an Sassi!



Mittwoch, 23. September 2026

von 11.30-14.00 Uhr & ab Oktober von 18.00 – 20.00 Uhr

Tagessuppe
€ 5,40

Geschmortes Bio Rindfleisch (Asangergut)
mit Karfiol & Trüffelpolenta
€ 17,50

Ofen-Bio Schweinebauch (Asangergut)
mit mediterranem Gemüse & Rosmarinkartoffel
€ 15,50

Bröselkarfiol
mit Petersilerdäpfel & grünem Salat
€ 11,50

Hausgemachte Mohnnudeln mit Apfelmus
€ 8,90

Bio Jause vom Asangergut – ganztägig

Ich wünsche Euch einen „Guten Appetit“!
Fragen bzgl Allergene bitte an Sassi!



Donnerstag, 24. September 2026

von 11.30-14.00 Uhr & ab Oktober von 18.00-20.00 Uhr

Tagessuppe
€ 5,40

Bio Schweinsripperl (Asangergut)
mit Krautsalat & frischem Bauernbrot
€ 15,50

Bortsch vom Lachs
mit Petersilerdäpfel
€ 14,50

Rote Rübe
mit Pilzen auf Trüffelpolenta
€ 12,50

Hausgemachte Mohnnudeln mit Apfelmus
€ 8,90

Bio Jause vom Asangergut – ganztägig

Ich wünsche Euch einen „Guten Appetit“!
Fragen bzgl Allergene bitte an Sassi!



Freitag, 25. September 2026

von 11.30-15.00 Uhr

Tagessuppe
€ 5,40

Wiener Schnitzel vom Schwein
mit Kartoffel-Vogerlsalat & Preiselbeeren
€ 14,50

Cordon Bleu vom Schwein
mit Kartoffel-Vogerlsalat & Preiselbeeren
€ 16,50

Naturschnitzel vom Schwein
mit Reis

Vegetarische Alternative auf Anfrage

Hausgemachte Mohnnudeln mit Apfelmus
€ 8,90

Bio Jause vom Asangergut – ganztägig

Ich wünsche Euch einen „Guten Appetit“!
Fragen bzgl Allergene bitte an Sassi!