



SinnVollEssen

Essen, das alle Sinne befriedigt und gut tut.
Das haben wir uns zur Aufgabe gemacht.
Jede Woche präsentieren wir ein spezielles Ernährungsthema.
Mit Zutaten in Bioqualität vom Verein Netzwerk.
Ernährungswissenschaftlerin
Mag Angela Mörixbauer begleitet uns mit Ihrer Expertise.

Tagesmenü

Kräftige Rindsuppe mit wahlweise
Frittaten oder
Grießnockerl oder
Leberknödel oder
Paprikacremesuppe
Blattsalat oder
Gemischter Salat

Suppe oder Salat im Preis der Hauptspeise inkludiert

Forellenfilets
Spargelrisotto 16

Omega 3
ungesättigten Fettsäuren

Risotto vom Urgetreide
Shiitakepilze aus Waidhofen 12

Rote Rüben
B-Vitamin, Eisen...Knochenstärkung

Chili con Carne
Baguette 10

Chili
Fördert die Durchblutung des Gehirns

Gebackenes vom Hendl
knusprige Erdäpfel / Wiesensalat 12

Salate
Antioxidativ / Kreislaufstärkend /

Linsencurry
Kräuterreis 10

Kräuter
Naturheilkunde gegen Kopfschmerz

Schweinsbratl
Knödel / Kraut 12

Darf schon mal sein

