

Haralds Business-Lunch

9. - 12. August von 11 - 14 Uhr



Wählen Sie Ihren Tagesteller aus unserem wöchentlich wechselnden Angebot:

Kalbsragout
mit Limetten-Sauce,
Tramezzini-Spinat-Knödel
und Wurzelgemüse

Miesmuscheln
im Weißwein-Sud
mit Knoblauch-Baguette

Gefüllte Spiga-Nudeln^{-VEGI}
mit Ricotta-Trüffel-Fülle,
Pfifferlingen, Parmesan
& Rucola

TAGESTELLER „BUSINESS-LUNCH“ € 11,90
als Duo mit Tagessuppe € 13,90 | als Duo mit Menüsalat € 15,10

Löffel für Löffel ein Genuss

Klare Rindsuppe mit Frittaten ODER mit Kalbsbrätlnockerl € 4,90
Clear soup from beef with sliced pancakes OR with veal meat loaf noques

Klare Gemüsebrühe mit Frittaten^{VEGI} € 4,90
Clear soup from vegetables with sliced pancakes

Schaumsuppe von Curry & Zitronengras^{VEGAN} € 6,90
Cream soup of curry and lemongrass

Salate knackig & frisch

Blattsalate „Asia“ mit Dashi-Marinade,^{VEGI} € 10,50
Koriander, Mango, Sprossen & Rohkost
„Asia“ salad with Dashi-Marinade, coriander, mango, sprouts & raw food vegetables

dazu 3 Stück Mini- Gemüse-Frühlingsrollen^{VEGI} + € 4,20
with 3 pieces vegetables-springtime rolls

Salatschüssel gemischt oder Blattsalate^{VEGI} € 6,50
Small salad bowl mixed salad or salad leaves

XL Salatschüssel mit Gurken, Tomaten, Radieschen & Ei^{VEGI} € 10,50
Big salad bowl with cucumber, tomato, radish and egg

Unser Team informiert Sie gerne über allergene Zutaten in Gerichten & Getränken.

Our team is pleased to inform you about allergic ingredients.

Vegetarische Gerichte

- Knusprige Gemüse-Frühlingsrollen** ^{VEGI}
mit Kokos-Curry-Sauce und Basmati-Duftreis € 14,90
Crispy spring rolls filled with vegetables & served with coconut curry sauce & rice
- Hausgemachte Spinatknödel** mit brauner Butter, Tomaten & Parmesan ^{VEGI} € 14,90
homemade Spinach-dumpling with brown melted butter, tomato & Parmesan

Unsere Klassiker immer gut!

- Hawaii-Toast** € 7,40
mit Schinken, Käse, Ananas, Pfirsich & Preiselbeeren
Toast with ham, cheese, pineapple, peach and cranberry dip
- Schinken-Käse-Toast** € 6,90
Toast with ham & cheese
- Harrys Curry-Wurst** mit Curry-Sauce & Pommes frites € 10,90
Curry sausage with French fries
- Cheese-Burger TS** mit Rindfleisch-Paddy ^{200g}, Tomate, Gurke, Käse & Salat € 10,90
Cheese Burger with beef paddy, tomatoes, cucumber, cheese & salad
- Cheese-Burger TS** mit Pommes frites € 14,90
Cheese Burger with French fries
- Kräuter-Kalbsbrät-Maultaschen** mit Schmalz-Zwiebeln und grünem Salat € 14,90
Bavarian maxi-ravioli with meat filling with melted onions and green salad
- Wiener Schnitzel** (ca. 200g) vom Schwein
Pork escalope 200g, breaded & deep fried Viennese style
- mit Pommes frites ODER Kartoffelsalat € 16,90
with French fries OR potato salad
- mit gemischtem ODER grünem Salat € 19,40
with mixed salad OR green salad
- Portion Bio-Wild-Preiselbeeren** € 0,60
Organic cranberry dip

Unser Team informiert Sie gerne über allergene Zutaten in Gerichten & Getränken.

Our team is pleased to inform you about allergic ingredients.

Frühstücken & in den Tag starten

Café Paris ^{VEGI}	€ 6,40
Tasse « Cafe au lait », 1 Croissant, Marmelade	
<i>Café Paris: Café au lait, 1 Croissant, fruit jam</i>	
Wiener Frühstück ^{VEGI}	€ 9,90
Tasse „Melange“ oder „Verlängerter“, knackiges Mini-Gemüse, 2 Gebäck, 1 weiches Ei, Butter, Marmelade	
<i>Viennese Breakfast: Coffee with hot milk foam OR cup of coffee, vegetables, 2 bread rolls, 1 boiled egg, butter, fruit jam</i>	
Pfänder-Blick-Etagère	€ 16,90
Tasse „Kräutertee“ oder „Verlängerter“, Bauernschinken vom Fesslerhof, Lutzenreuter Bergkäse, Spiegelei, 2 Gebäck, Butter, Marmelade	
<i>Regional Breakfast: Herbal tea OR cup of coffee, smoked ham, mountain cheese, egg “sunny side up”, 2 bread rolls, butter, fruit jam</i>	
Müsli Bowl ^{VEGI}	€ 5,80
Joghurt mit Topping aus frischen Früchten & crunchy Müsli-Nuss-Mix	
<i>Muesli bowl: Yoghurt with fresh fruits and crunchy mix of muesli flakes</i>	

Guten Morgen – Basics

Brot: <i>Different Austrian bread rolls</i>		Butter, Honig, Marmelade, Nutella ^{VEGI}	
Croissant ^{VEGI}	€ 1,80	<i>Butter, honey, jam, Nutella</i>	je € 1,00
Weizenbrötle ^{VEGI}	€ 1,60	Belegtes Brot mit Schinken & Käse ^{VEGI}	
Kornbrötle ^{VEGI}	€ 1,90	<i>Bread with ham and cheese</i>	€ 4,30
Toastbrot je Scheibe ^{VEGI}	€ 0,80	Eier-Gerichte:	
Laugenbrötle ^{VEGI}	€ 1,80	Rührei (2 Eier) ^{VEGI}	€ 4,20
Bantels Camembert ^{VEGI}	€ 2,70	<i>Scrambled eggs</i>	
(3 Scheiben) <i>3 slices camembert</i>		Rührei mit Schinken	€ 5,70
Lutzenreuter Bergkäse ^{VEGI}	€ 2,70	<i>Scrambled eggs with ham</i>	
(3 Sticks) <i>3 slices mountain cheese</i>		Spiegelei pro Ei ^{VEGI}	€ 2,10
Fessler's Bauern-Schinken	€ 2,70	<i>Egg “sunny side up”</i>	
(3 Scheiben) <i>3 slices ham</i>		2 Spiegeleier mit Speck	€ 5,70
Frühstücks-Speck	€ 2,70	<i>Egg “sunny side up” with bacon</i>	
(3 Scheiben) <i>3 slices bacon</i>		Gekochtes Ei 5 min ^{VEGI}	€ 2,10
		<i>Boiled egg</i>	

Unser Team informiert Sie gerne über allergene Zutaten in Gerichten & Getränken.

Our team is pleased to inform you about allergic ingredients.

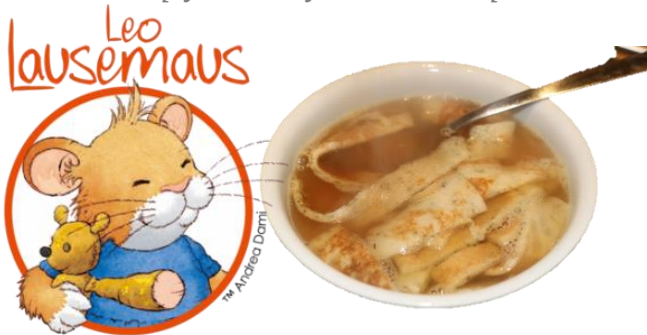
Unsere Kinder-Karte

Extra kleine Portionen für unsere Kleinen! *Small portions suitable for small children!*

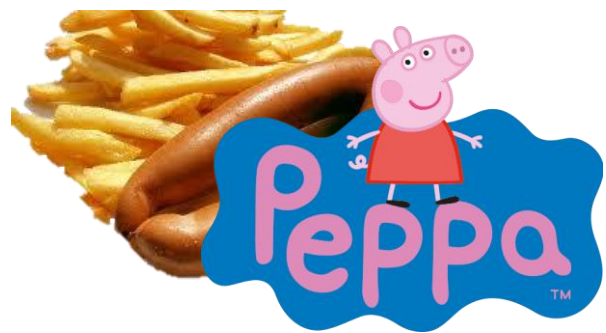
Liebe Eltern und Begleitpersonen, bitte achten Sie darauf, dass Kinder keine Snacks, Getränke & Speisen mit in die Spielecke nehmen. Herzlichen Dank!

Dear parents and accompanying adults, please have a look that your children do not take any drinks or food into the playground corner! Thank you for your understanding!

Frittatensuppe ohne „Grün“ € 4,90
Clear soup from beef with sliced pancakes



1 Stk. Wienerle mit Pommes € 5,60
Boiled Austrian sausages with French fries



Portion Pommes mit Ketchup € 4,90
French fries with ketchup



Spaghetti Bolognese mit Parmesan € 7,30
Spaghetti Bolognese with Parmesan cheese



Schnitzel-Streifen vom Schwein mit Pommes € 7,30
Pork escalope stripes with French fries



Gebackene Hühner-Schnitzel-Streifen mit Pommes € 7,30
Chicken stripes with French fries




Unser Team informiert Sie gerne über allergene Zutaten in Gerichten & Getränken.

Our team is pleased to inform you about allergic ingredients.

Getränke

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

Leitungswasser	0,25l	€ 0,30
	0,50l	€ 0,60
Mineral prickelnd <i>oder still</i>	0,33l	€ 3,80
Sodawasser	0,25l	€ 3,00
	0,50l	€ 4,00
mit Holunder-, Himbeer- od. frischem Zitronensaft	0,25l	€ 3,30
	0,50l	€ 4,30
Orangensaft frisch gepresst	0,25l	€ 5,00
Sprite	0,25l	€ 3,30
	0,50l	€ 4,30
Orange ^{VoÜs} , Spezi ^{VoÜs}	0,33l	€ 3,30
Coca Cola, Cola Zero	0,33l	€ 3,30
Eistee	0,33l	€ 3,30
Almdudler	0,35l	€ 3,30
Red Bull	0,25l	€ 4,90
 ORGANICS by Red Bull		
Bitter Lemon	0,20l	€ 3,30
Tonic	0,20l	€ 3,30
Purple Berry	0,20l	€ 3,30

PFANNER SÄFTE NACH WAHL:

Apfel Mango Johannisbeer		
pur	0,25l	€ 3,30
	0,50l	€ 4,30
gespritzt mit Soda/Wasser	0,25l	€ 3,30
	0,50l	€ 4,30
Marille	0,20l	€ 3,20
gespritzt mit Soda/Wasser	0,50l	€ 4,30

ALKOHOLFREIE BIERE <0,5%

Meckatzer Weißgold	0,33l	€ 3,90
Erdinger Weizen	0,33l	€ 3,90
Erdinger Grapefruit Radler	0,33l	€ 3,90

BIER

Mohrenbräu ^{5,6%}	0,2l	€ 3,40
	0,3l	€ 3,90
	0,5l	€ 4,90
Radler SÜSS/SAUER	0,3l	€ 3,90
	0,5l	€ 4,90
Trumer Hopfenspiel ^{2,9%}	0,3l	€ 3,90
Die Weisse ^{bio glutenfrei 5,2%}	0,5l	€ 5,00

OFFENE WEINE

G'spritzter weiss od. rot	1/4l	€ 4,00
Rotwein ^{12,5%}	1/8l	€ 4,00
Rosé ^{12,00%}	1/8l	€ 4,00
Weisswein ^{13,00%}	1/8l	€ 4,00

SCHAUMWEINE

Prosecco ^{11%}	0,1l	€ 4,40
	0,75l	€ 32,20
	1,50l	€ 64,50

APERITIFS

“Madame Butterfly”		
Rosé ^{11%} Sprizz		€ 5,70
Aperol Prosecco ^{12%} <i>oder</i> Sprizz		€ 5,70
Campari ^{25%}		€ 5,00
mit Orangensaft <i>oder</i> Soda		

SPIRITUOSEN

Rum ^{38%}	2cl	€ 3,60
Williams ^{40%} Obstler ^{40%}	2cl	€ 4,90
Ramazotti ^{30%} Fernet ^{39%}		
Averna ^{29%} Baileys ^{17%}	2cl	€ 4,60
Marille ^{35%}	2cl	€ 4,90

Unser Team informiert Sie gerne über allergene Zutaten in Gerichten & Getränken.

Our team is pleased to inform you about allergic ingredients.

AMANN

Kaffee



TEA EXCELLENCE SINCE 1823

Tasse Kaffee	€ 3,70	TASSE TEE	€ 3,80
Kännchen Kaffee	€ 5,80	<i>Grüntee & Schwarztees</i>	
Espresso	€ 3,30	Green Dragon L.C.^{BIO} Spring China	
doppelter Espresso	€ 4,40	Darjeeling Summer^{BIO} FTGFOP Indien	
Cappuccino mit Milchschaum	€ 4,40	Assam Bari Summer GFBOP Indien	
Cappuccino mit Sahne	€ 4,60	<i>Früchtetea & Kräutertea</i>	
Milchkaffee	€ 4,50	Sweet Berry Brombeer, Erdbeer, Himbeer	
Latte Macchiato	€ 4,50	Kamille verfeinert mit Zitronengras	
mit Vanille Karamell Kokos		Pfefferminze verfeinert mit Zitronengras	
Cappuccino Romano	€ 4,60	Kräuterte-Mischung Wellness^{BIO}	
Espresso mit Amaretto & Sahne		Kräuterte-Mischung Ayurveda & Ginger	
Chococcino	€ 4,30	KÄNNCHEN TEE	€ 4,80
Espresso mit Kakao & Milchschaum		<i>Grüntee & Schwarztees</i>	
HEIßE MILCHGETRÄNKE		Green Dragon L.C.^{BIO} Spring China	
Schoko mit Sahne	€ 4,50	Darjeeling Summer^{BIO} FTGFOP Indien	
Schoko ohne Sahne	€ 3,90	Assam Bari Summer GFBOP Indien	
Chai Latte	€ 4,60	<i>Früchtetea & Kräutertea</i>	
heiße Milch mit Chai-Tee		Kräuterte-Mischung Wellness^{BIO}	
		Sweet Berry Brombeer, Erdbeer, Himbeer	

Eis- & Kuchenspezialitäten

Apfel -Strudel	€ 4,40		Kuchenstück Törtchen	€ 3,90
mit Vanille-Eis	€ 6,50		aus unserem Partnerbetrieb	
mit Sahne	€ 5,80		Kuchenmanufaktur „Heiss&Süß“	
Affogato Espresso mit 1er Kugel Vanille-Eis				€ 5,40
Eiskaffee mit 2 Kugeln Vanille-Eis & Sahne				€ 6,90
Coupe Dänemark mit 2 Kugeln Vanilleeis, Schokoladensauce & Sahne				€ 6,90
Heiße Liebe mit 2 Kugeln Vanilleeis, heißen Himbeeren & Sahne				€ 6,90
Kugel Eis (Vanille, Schokolade, Erdbeere) p. Kugel				€ 2,10
Hausgemachtes Sorbet^{VEGAN} nach Tagesangebot p. Kugel				€ 2,10
Extra-Sahne zum Eis				€ 1,50

Unser Team informiert Sie gerne über allergene Zutaten in Gerichten & Getränken.

Our team is pleased to inform you about allergic ingredients.