RESTAURANT
ALBATROS

Wochenkarte

Kalenderwoche 32, vom 04.08.– 11.08.2025

Suppe so lange der Vorrat reicht, Tagesteller bis 14 Uhr

Alle Speisen auch zum Mitnehmen

<u>04.08.</u>	<u>Montag</u> <u>Linsensuppe (*G, L)</u>	
Menü 1	Gebatener Leberkäse mit Buttergemüse und Erdäpfelpüree (*A, C, G)	€ 10,90
Menü 2	Schwammerlragout mit Butterspätzle (*A, C,G,L)	€ 9,90
<u>05.08.</u>	<u>Dienstag</u> <u>Rindsuppe mit Leberknödel (*A, C, L,)</u>	
Menü 1	Paprikageschnetzeltes vom Huhn dazu Spätzle (*A,C,G,L)	€ 10,90
Menü 2	Gnocchi mit Blattspinat, Kirschparadeiser und Käse (*A,C,G,L)	€ 9,90
<u>09.08.</u>	<u>Mittwoch</u> <u>Karottencremesuppe (*G, L)</u>	
Menü 1	Schweineschnitzel mit Gemüsereis (*A,C)	€ 10,90
Menü 2	Tagliatelle mit Eierschwammerl- Champignonsauce (*A,C,G,L)	€ 9,90
<u>10.08.</u>	<u>Donnerstag</u> <u>Gemüsecremesuppe (*G, L)</u>	
Menü 1	Hühn Teriyaki mit Gemüse und Reis (* F,L)	€ 10,90
Menü 2	Tofu Teriyaki mit Gemüse und Reis (* F,L)	€ 8,90
<u>11.08.</u>	<u>Freitag</u> <u>Tagessuppe</u>	
Menü 1	Fisch gebacken mit Erdäpfelsalat	€ 10,90

Tagessuppe € 2,30

Beilagen Änderung € 1,50

*Allergene

A Glutenhaltiges Getreide,
B Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse;
C Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse;
D Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse, außer
E Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse;
F Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse, außer—
G Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse (einschließlich Laktose), außer
H Schalenfrüchte,
L Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse;
M Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse;
N Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse;
O Schwefeldioxid und Sulphite
P Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse;
R Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse.

Änderungen Vorbehalten

Restaurant Albatros Edla 18, 3325 Ferschnitz

TEL: 0670 651 33 53, EMAIL: office@restaurant-albatros.at, WEB: www.restaurant-albatros.at