

## Öffnungszeiten:

### August

#### Montag bis Freitag

09:00 h – 22:00 h

#### Samstag & Sonntag

08:30 h – 22:00 h

### Küche

#### **Montag bis Samstag**

11:30 h – 14:00 h & 18:00 h – 21:00 h

#### Sonn- und Feiertags:

11:30 h – 15:00 h & 18:00 h – 21:00 h

#### Allergeninformationen

Laut EU- Lebensmittelinformationsverordnung 1169/2011

A = Gluten (Weizenarten, Gerste, Hafer, usw.) (\*)

B = Krebstiere (Krebstiere) (\*)

C = Ei (Eier) (\*)

D = Fisch (Fische) (\*)

E = Erdnuss (Erdnüsse) (\*)

F = Soja (Sojabohnen) (\*)

G = Milch (Milch von Säugetieren) (\*)

H = Nüsse (Schalenfrüchte, Haselnüsse, Pistazie) (\*)

L = Sellerie (\*)

M = Senf (\*)

N = Sesam (\*)

O = Sulfite (Sulfite, Schwefeldioxid) (\*)

P = Lupinen (\*)

R = Weichtiere (Muscheln, Austern) (\*)

(\*) daraus hergestellte Erzeugnisse



*s'Essen und Trinken geniessen*

*storchenfeisl*

## **MENÜVORSCHAU** **8.8.2022 – 14.8.2022**

### Vegetarisches Wochenmenü

#### Tagessuppe

Kartoffeltaschen mit Frischkäsefüllung, gebacken

auf Blattsalat mit Kräutermayonnaise

(A,C,G,M)

7,50

Montag, 8.8. 8,90  
Tagessuppe  
Naturschnitzel vom Schwein mit Letschogemüse  
und Reis  
(G)

Dienstag, 9.8. 8,90  
Tagessuppe  
Szegediner Gulasch mit Serviettenknödel  
(A,C,G,O)

Mittwoch, 10.8. 8,90  
Tagessuppe  
Pariserschnitzel von der Edelpute mit gemischtem Salat  
(A,C,GM)

Donnerstag, 11.8. 8,90  
Tagessuppe  
Grammelknödel mit Gourmetsaft'l und Blattsalat  
mit Balsamicovinaigrette  
(A,C,M)

**ab 18.00 Grillabend**

Freitag, 12.8. 8,90  
Tagessuppe  
Seehecht gebacken mit Sauce Tartare und Kartoffelsalat  
(A,C,G,M)

Samstag, 13.8. 10,50  
Tagessuppe  
Cordon Bleu auf Förster Art (Käse, Eierschwammerl,  
Kräuter) und Petersilkartoffeln  
(A,C,G)

Sonntag, 14.8. 10,50  
Tagessuppe  
Tullnerfelder Schweineschopf gebraten mit Barbecuesauce  
und Gemüsegröstl  
(F,L,M)

**Hinweis: Donnerstag, 11.8.22 ab 18.00 h Grillabend  
Sonntag, 14.8.22 ab 19.00 Musikabend**

**Weinaktion ab 3,50 € / Flasche  
solange der Vorrat reicht!!!  
(Chardonnay, Rivaner, Alte Rebe, Weißburgunder 0,75 l )**

(Änderungen vorbehalten)

Alle Preisangaben in Euro inkl. Steuern

Alle Speisen sowie Menüs auch zum Mitnehmen nach telefonischer Vorbestellung  
unter **0677/64013349** oder im Storchenbeisl.

**(To-Go Beitrag 0,60 €)**

Aus hygienischen Gründen verwenden wir unser eigenes Verpackungsmaterial  
(recycle- und biologisch abbaubar). Wir ersuchen Sie daher kein eigenes Geschirr  
mitzubringen.