



### VORSPEISEN

Kleiner Gemischter Salat - EURO 4,10<sup>G/M</sup>

Hausgemachter Suppentopf mit Frittaten und Marktgemüse - EURO 6,10<sup>A/C/G/L</sup>

Pastinaken Schaumsuppe mit Croutons und Winterkresse - EURO 6,10<sup>A/G</sup>

### SÜSSSPEISEN

Warmer Topfenstrudel mit Vanillesauce - EURO 5,90<sup>A/C/G</sup>

Marillenpalatschinken (2 Stück) - EURO 6,90<sup>A/C/G</sup>

Verschiedene Kuchen von der Konditorei Nahmer  
- EURO 4,20 „Allergene Auf Nachfrage“

### PAUSENBRÖTCHEN

Schinken oder Käse - EURO 3,70<sup>A/G/D</sup>

Lachs - EURO 4,10<sup>A/D</sup>

Reservierungen nimmt unser Restaurantleiter Herr Josef Krenslehner sehr gerne entgegen.

06132/23420-100

gastro@kongress-badischl.at

### HAUPTSPEISEN

Gemischter Salat mit Gebäck, dazu gebratene Hühnerstreifen oder Schafskäse  
EURO 9,40<sup>A/G/L/M</sup>

Gegrilltes Paprikahähnchen mit Kürbis-Rosmarinkartoffeln und Babygemüse  
EURO 13,90<sup>A/C/G</sup>

Wiener Schnitzel vom Schwein mit Petersilkartoffeln, Preiselbeeren und Zitrone  
EURO 12,90<sup>A/C/G</sup>

Pesto-Gnocchi mit gegrillten Scampis und geschmorten Cocktailtomaten  
EURO 13,90<sup>A/B/C/G</sup>

Kleine Portion hausgemachtes Kalbsrahmgulasch mit Gebäck - EURO 10,40<sup>A/C/G</sup>

Flammkuchen (Vegetarisch oder mit Speck)  
EURO 8,50<sup>A/C/G</sup>

Frankfurter mit Senf Kren und Semmerl  
EURO 5,90<sup>A/M</sup>



Allergenkennzeichnung in der Karte:

A=Gluten, B=Krebstiere, C=Ei, D=Fisch, E=Erdnüsse, F=Soja, G=Laktose, H=Schalenfrüchte, L=Sellerie, M=Senf, N=Sesamsamen, O=Schwefeldioxid/Sulfite, P=Lupinen, R=Weichtiere