GESÜNDER KOCHEN
GESÜNDER LEBEN
Jetzt!

**KÖSTLICHE SOMMERPFIRSICHE: JETZT!**

**JULIUSSPITAL Secco** trocken 6.00
**JULIUSSPITAL Secco** mit Mango 6.00
**JULIUSSPITAL Secco** trocken,alkoholfrei 6.00

## PFIRSICH SPRITZ

Pfirsichlimes, Pfirsichfilets, Prosecco, Limetten, Minze, Eis
€ 9.00

APEROL Spritz
9.00

CAMPARI
Orange / Soda / Spritz
9.00

## UNSER GANZTAGES ANGEBOT

**IM AUGUST & SEPTEMBER**

| | | |
|---|---|---|
| **MONTAG:** | **KALBS HACKBRATEN**<br>100% Kalb, Kalbsschwanzsauce, Möhrchen, Kohlrabi, Pfifferlinge, Kartoffelpüree | 18.50 |
| VEGETARISCH **DIENSTAG:** | **SOMMERSALAT MIT FETAKÄSE**<br>Olivenöl, Limette, Minze, rote Zwiebeln, gelbe Tomaten, Melone, Gärtnergurke. Focacciabrot | 18.50 |
| **MITTWOCH:** | **PASTA & MEATBALLS**<br>Pasta Gnocchetti Sardi, gebackene Haselnuß-Kalbfleisch-bällchen, Steinpilzschaum. Kalbfleischbällchen = 100% Kalb. | 18.50 |
| VEGETARISCH **DONNERSTAG:** | **BURRATA MOZZARELLA & TOMATEN**<br>unglaublich aromatische bunte Tomaten von Johannes Schwarz, Johanneskirchen, Glockenpaprikatartar, Olivenölperlen, Auberginenpuree, Avocado-Bruscetta | 21.00 |
| **FREITAG:** | **SAFRANRISOTTO FRUTTI DI MARE**<br>Tintenfisch, Garnelen, ausgelöste Muscheln, Amalfizitronenschaum, Passe Pierre Algen | 24.50 |
| **SAMSTAG:** | **SALTIMBOCCA alla ROMANA**<br>von der zarten, niedertemperaturgegarten Kalbshüfte, Marsalaschaum, Artischocken-Tomaten-Gröstl, Kartoffelgnocchi | 25.00 |
| **SONNTAG:** | **BOEUF á la MODE**<br>von der zarten, geschmorten Ochsenschulter, glaciertes Gemüse, Serviettenknödl | 25,00 |

NÄCHSTER SAISONALER WECHSEL DER WOCHENSCHMANKERL IST AM MITTWOCH, 01. OKTOBER 2025
BIS IN DEN HERBST GIBTS SOMMERLICH-KÖSTLICHE PFIFFERLINGS- UND MATJESFILET SPEZIALITÄTEN