



**BUSINESSLUNCH 15.03.10 – 21.03.10**  
**MONTAG BIS FREITAG 11<sup>00</sup> - 15<sup>00</sup> UHR**

Schwarzwurzel-Linsen-Gratin mit Andechser Rahmkäse überbacken	6,80
- dazu kleiner Beilagensalat	2,80
Spinatknödel mit brauner Butter und Parmesan, dazu Feldsalat mit Walnussöl-Himbeeressig-Dressing	7,80
Vegetarische Mangoldroulade gefüllt mit Gemüsereis und Kräuterrahmsauce	7,80
Wiener Backhendlsalat mit Kürbiskernöl	7,80
- und mit pommes frites	8,80
Aus dem WOK: Asiatische Eiernudeln mit Thaugemüse, Babymaiskölbchen und Rindfleisch Terjiaki	8,80
Reisauflauf mit Himbeerchaudeau	5,80

**AM WOCHENENDE HAUSGEMACHTE SUPPEN,  
FRISCHE WEIßWÜRSTE UND WIENER**

**ALLES AUCH ZUM MITNEHMEN GUTEN APPETIT**

**HÖGLS SUPPENKÜCHE**  
**15.03.10 – 21.03.10**



Kraftbrühe vom bayrischem Weideochsen mit Kaspreßknödel und viel Schnittlauch	3,40
- mit viel Ochsenfleisch	4,90
Chili con carne mit Bohnen und Mais, dazu ofenfrisches Baguette	4,90
Saure Zipfel – Nürnberger Rostbratwürstel in einem Weißwein-Zwiebelsud, dazu ofenfrische Bauernkruste	4,90
Kartoffel-Schwarzwurzelrahmsuppe mit Trüffelöl und Croutons	3,90
Mallorquinisches Gemüsetöpfchen mit Weißkohl, Zwiebeln, Tomaten und Chorizo (Paprikasalami)	3,90
Geröstete Grießsuppe mit Kernöl, frischen Champignons, Frühlingszwiebeln und Croutons	3,90

**AM WOCHENENDE HAUSGEMACHTE SUPPEN,  
FRISCHE WEIßWÜRSTE UND WIENER**

**ALLES AUCH ZUM MITNEHMEN GUTEN APPETIT**