



BUSINESSLUNCH 22.03.10 – 28.03.10
MONTAG BIS FREITAG 11⁰⁰ - 15⁰⁰ UHR

Ofenfrische Lasagne aus dem Backerofen 6,80
- dazu kleiner Beilagensalat 2,80

Maultaschen mit Münsterkäse überbacken mit
Apfel-Zwiebel-Ragout und Gewürztraminerschaum 7,80

„Knödelknüller“ – geröstete Semmelknödelscheiben
mit Schinkenfleckerl im Kräuterrührei, dazu Kopfsalat 7,80

Högl's schneller Teller:

hausgemachte Rindsroulade mit Hörnchennudeln,
dazu Frühlingssalatteller mit Kirschtomaten, frischen
Kräutern und gerösteten Pinienkernen 9,80

Aus dem WOK:

Hähnchen Tandoori mit knackfrischem Asiagemüse,
Babymais und Champignons, dazu Ananasreis 8,80

Hausgemachter Kaiserschmarrn mit Zwetschgenröster 5,50

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

ALLES AUCH ZUM MITNEHMEN GUTEN APPETIT

HÖGLS SUPPENKÜCHE
22.03.10 – 28.03.10



Kraftbrühe vom bayrischem Weideochsen mit
Suppenmaultaschen und viel Schnittlauch 3,40
- und mit viel Ochsenfleisch 4,90

Frische Egerlinge und Champignons im
Kräuterrahm mit hausgemachtem Semmelknödel 4,90

Krebsrahmsuppe mit Dillschmand und Croutons 4,90

Hühnerfricassée mit frischen Champignons, Spargel
und Erbsen, dazu ofenfrische Bauernkruste 4,90

Tomatenrahmsuppe mit Pistazienklösschen & Croutons 4,90

Graubündner Gerstelsuppe mit Speckwürfel,
Lauchringen, Sellerie- und Karottenwürfel 3,90
- und mit 1 Paar Deprecziner 5,90

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

ALLES AUCH ZUM MITNEHMEN GUTEN APPETIT