



**BUSINESSLUNCH 08.03.10 – 14.03.10**  
**MONTAG BIS FREITAG 11<sup>00</sup> - 15<sup>00</sup> UHR**

|  |      |
|--|------|
| Kartoffel-Brokkoli-Auflauf mit Tomaten<br>und Mozzarella überbacken  | 6,80 |
| Nasi Goreng – indonesische Nudelpfanne<br>mit viel Hühnchenfleisch und Asiagemüse  | 7,80 |
| hausgemachte Rösti mit Bauernspeck und<br>Tiroler Bergkäse überbacken, dazu Feldsalat                                    | 7,80 |
| Döner dé lux:<br>gebratene Kalbfleischscheiben im Fladenbrot mit<br>Spitzpaprika und zweierlei Dip's, dazu pommes frites | 8,80 |
| <b><i>Högl's schneller Teller:</i></b><br>Lachsfilet auf Blattspinat mit<br>Hummerrahmsauce und Bandnudeln               | 8,80 |
| hausgemachte Dampfnudeln mit Vanillerahmsauce  | 5,80 |

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

**ALLES AUCH ZUM MITNEHMEN GUTEN APPETIT**

**HÖGLS SUPPENKÜCHE**  
**08.03.10 – 14.03.10**



|   |      |
|---|------|
| Kraftbrühe vom bayrischem Weideochsen<br>mit Festtageeinlage und viel Schnittlauch  | 3,40 |
| - und mit viel Ochsenfleisch  | 4,90 |
| Zweierlei Paprikarahmsuppen in einem<br>Teller mit Chilischmand und Croutons  | 3,90 |
| Tom Khaa Gai - thailändische Hühnersuppe mit<br>Kokosnusmilch, Galgant, Champignons, frischen<br>Koriander, Zitronengras und viel Hühnchenfleisch | 4,90 |
| vegetarischer Gemüse Eintopf „Viktualienmarkt“<br>dazu ofenfrische Bauernkruste   | 3,90 |
| - und mit Surhaxerlwürfel   | 4,90 |
| Linteneintopf mit altem Balsamico und<br>knackfrischem Frühlingsgemüse,<br>dazu ofenfrische Bauernkruste  | 3,90 |
| - und mit 1 Paar Wiener   | 5,90 |

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

**ALLES AUCH ZUM MITNEHMEN GUTEN APPETIT**