

# MITTAGSMENÜ

Dienstag, den 27. Oktober 2020

An Werktagen EUR 13,50 pro Person

An Sonn- und Feiertagen EUR 15,50 pro Person

## Vorspeise

Bayrischer Wurstsalat (4/9)

## Suppe

Currycremesuppe (4/5/7/9)

## Hauptgänge zur Wahl

Gemischter Bratenteller

Pfefferrahmsauce / Kartoffelkroketten (1/4/5/7/9)

\*\*\*

Kalbshüftsteak

Kräuterjus / Grilltomaten / Kartoffelgratin (1/2/5/7/9)

\*\*\*

Saftiges Hacksteak

Paprika-Gewürzsauce / Pommes frites (1/4/5/6/7/9)

\*\*\*

Würziges Pfannengyros

Zwiebelringe / Tzatziki / Tomatenreis (4/5/6/7/9)

\*\*\*

Gebratenes Tilapiafilet

Erdnuss-Lauchsauce / Curryreis (4/5/7/9)

\*\*\*

Gebratene Scholle

Senfsauce / Gurkengemüse / Dillkartoffeln (2/4/5/6/7/9)

\*\*\*

Gebratenes Zanderfilet

Rahm-Schwarzwurzeln / Schwenkkartoffeln (1/4/5/9)

\*\*\*

Grillteller von verschiedenen Fischfilets

Grillgemüse / Kräuterbutter / Bratkartoffeln (2/4/5/7/9)

\*\*\*

Französische Eierroulade

Camembert / Tomaten / Kartoffelragout (1/4/5/9)

\*\*\*

Knoblauchspaghetti

Oliven / Cocktailtomaten / Kapern / Paprika (1/4/5/6/9)

\*\*\*

## Dessert

Tagesdessert

### Unser Tagestipp:

frisch gepresster  
Apfelsaft  
0,25 l EUR 4,50

### !!! NEU NEU NEU NEU !!!

Ab sofort bieten wir Ihnen alternativ ein täglich  
wechselndes veganes Menü an.

-Einführungspreis von  
EUR 17,50 pro Person-

Wir bitten einen Tag im Voraus um Vorbestellung.

Unsere Servicemitarbeiter informieren Sie gerne.

*Alle Speisen werden von unserem Servicepersonal an Ihren Tisch serviert.*

*Nicht eingenommene Speisen sind nicht übertragbar.*

*Sofern Sie nur eine Suppe essen möchten*

*berechnen wir EUR 3,50, bei Salat EUR 4,50 pro Portion.*

***Bei Feierlichkeiten (z. B. Geburtstagsfeier, Hochzeitstage, usw.) ab 10 Personen  
erhöhen sich die oben genannten Preise um EUR 3,00 pro Person.***

***Einen guten Appetit wünscht Ihnen das Hotel Apollo Team!***

***Täglich von 12.00 Uhr bis 13.45 Uhr***

*Die Legende der Allergene und Zusatzstoffe finden Sie auf der 1. Seite*

*in unserer Standard-Speisekarte.*

*Bei speziellen Fragen diesbezüglich, wenden Sie sich bitte an unseren diätetisch  
ausgebildeten Küchenmeister Herrn Franz Striedl.*