

WILKOMMEN IM RESTAURANT „NEWS“

Montag bis Freitag | Brotzeit 7 bis 11 Uhr | warme Mittagsgerichte 11 bis 14 Uhr

CURRUVERSE DAY – Dienstag, 26. Mai 2026

VORSPEISE

Rinderbrühe mit Kräuterspätzle


Kcal 106, 7g Eiweiß, 4g Fett, 9g Kohlenhydrate, Allergene: A, C, G, L

POWER-GERICHT

Tortellini mit Rindfleischfüllung in Tomatensoße

Kcal 529, 61g Eiweiß, 17,7g Fett, 67g Kohlenhydrate, Allergene: A, C, G, L

VEGETARISCHES-GERICHT

Blumenkohl-Käse-Medaillon mit mariniertem Blattsalat 

Kcal 406, 6,9g Eiweiß, 11g Fett, 46g Kohlenhydrate, Allergene: A, C, G, L, M, O

BUSINESS-GERICHT

Kartoffelrösti mit Räucherlachs, Wildkräuter und Meerrettichcreme

Kcal 604, 25g Eiweiß, 68g Fett, 23g Kohlenhydrate, Allergene: A, D, G, L, M

SALAT VOM BUFFET

Salate der Saison mit verschiedenen Dressings wahlweise mit gebratenem Fisch, Hähnchenbrust, Ziegenkäse oder veganem Gemüse-Knusper-Taler

Portion Salatteller gemischt 200g: 218 kcal, EW 8g, KH 10g, Fett 6g Hähnchenbrust: 164 kcal, Fett 6g, EW 50g

Fisch: 127 kcal, Fett 2g, KH 0,5g, EW 39g Ziegenkäse: 320 kcal, Fett 25g, EW 23g, KH 1,5g Gemüse-Knusper-Taler: 215 kcal, Fett 9,5g, KH 29g, EW 5g

DESSERT

Bedienen Sie sich von unserem reichhaltigen Dessertbuffet

3 Dessertgläser sind im Menüpreis enthalten

Bei Fragen zu Allergenen, Zusatzstoffen und Nährwerten wenden Sie sich bitte an unser Servicepersonal oder beachten Sie die Ausschreibung an der Ausgabe.

Guten Appetit!




Alle Angaben ohne Gewähr. Änderungen vorbehalten. Bei Fragen zu Allergenen und Zusatzstoffen wenden Sie sich bitte an unser Servicepersonal. Allergensteckbrief, die 14 Hauptallergene: (A) Glutenhaltiges Getreide, (B) Krebstiere, (C) Ei, (D) Fisch, (E) Erdnuss, (F) Soja, (G) Milch oder Laktose, (H) Schalenfrüchte, (L) Sellerie, (M) Senf, (N) Sesam, (P) Lupinen, (O) Sulfite, (R) Weichtiere

WILKOMMEN IM RESTAURANT „NEWS“

Montag bis Freitag | Brotzeit 7 bis 11 Uhr | warme Mittagsgerichte 11 bis 14 Uhr

SPEISEKARTE – Mittwoch, 27. Mai 2026

VORSPEISE

Blumenkohlcremesuppe 


Kcal 120, 4g Eiweiß, 6g Fett, 11g Kohlenhydrate, Allergene: A, G, L, O

POWER-GERICHT

Schweinerückensteak mit Zwiebel-Senf-Kruste, Karottengemüse und Rösti

Kcal 665, 53g Eiweiß, 29g Fett, 45g Kohlenhydrate, Allergene: A, C, G, L, M

VEGETARISCHES-GERICHT

Gebackener Camembert mit Preiselbeeren, mariniertem Blattsalat und Baguette 

Kcal 598, 30g Eiweiß, 36g Fett, 72g Kohlenhydrate, Allergene: A, C, G, L, N

BUSINESS-GERICHT

Carpaccio von der Roten Bete mit Feldsalat, Feta und Walnüssen

Kcal 490, 23g Eiweiß, 26g Fett, 38g Kohlenhydrate, Allergene: A, G, L, M, O

SALAT VOM BUFFET

Salate der Saison mit verschiedenen Dressings wahlweise mit gebratenem Fisch, Hähnchenbrust, Ziegenkäse oder veganem Gemüse-Knusper-Taler

Portion **Salatteller gemischt 200g**: 218 kcal, EW 8g, KH 10g, Fett 6g **Hähnchenbrust**: 164 kcal, Fett 6g, EW 50g

Fisch: 127 kcal, Fett 2g, KH 0,5g, EW 39g **Ziegenkäse**: 320 kcal, Fett 25g, EW 23g, KH 1,5g **Gemüse-Knusper-Taler**: 215 kcal, Fett 9,5g, KH 29g, EW 5g

DESSERT

Bedienen Sie sich von unserem reichhaltigen Dessertbuffet

3 Dessertgläser sind im Menüpreis enthalten

Bei Fragen zu Allergenen, Zusatzstoffen und Nährwerten wenden Sie sich bitte an unser Servicepersonal oder beachten Sie die Ausschreibung an der Ausgabe.

Guten Appetit!



Alle Angaben ohne Gewähr. Änderungen vorbehalten. Bei Fragen zu Allergenen und Zusatzstoffen wenden Sie sich bitte an unser Servicepersonal. Allergensteckbrief, die 14 Hauptallergene: (A) Glutenhaltiges Getreide, (B) Krebstiere, (C) Ei, (D) Fisch, (E) Erdnuss, (F) Soja, (G) Milch oder Laktose, (H) Schalenfrüchte, (L) Sellerie, (M) Senf, (N) Sesam, (P) Lupinen, (O) Sulfite, (R) Weichtiere

WILKOMMEN IM RESTAURANT „NEWS“

Montag bis Freitag | Brotzeit 7 bis 11 Uhr | warme Mittagsgerichte 11 bis 14 Uhr

SPEISEKARTE – Donnerstag, 28. Mai 2026

VORSPEISE

Rinderbrühe mit Grießnockerl

Kcal 120, 6g Eiweiß, 8g Fett, 16g Kohlenhydrate, Allergene: A, C, L, O

POWER-GERICHT

Gemischter Braten vom Rind und Schwein mit Kartoffelknödel

Kcal 675, 43g Eiweiß, 36g Fett, 44g Kohlenhydrate, Allergene: A, G, L, M

VEGANES-GERICHT

Kichererbsen-Apfel-Curry mit gebackener Banane 🌿

Kcal 360, 12g Eiweiß, 14g Fett, 45g Kohlenhydrate, Allergene: A, F, L, N

BUSINESS-GERICHT

Tatar mit Parmesanmousse und marinierten Wildkräutern

Kcal 310, 40g Eiweiß, 12g Fett, 35g Kohlenhydrate, Allergene: A, C, G, L, M

SALAT VOM BUFFET

Salate der Saison mit verschiedenen Dressings wahlweise mit gebratenem Fisch, Hähnchenbrust, Ziegenkäse oder veganem Gemüse-Knusper-Taler

Portion Salatteller gemischt 200g: 218 kcal, EW 8g, KH 10g, Fett 6g Hähnchenbrust: 164 kcal, Fett 6g, EW 50g

Fisch: 127 kcal, Fett 2g, KH 0,5g, EW 39g Ziegenkäse: 320 kcal, Fett 25g, EW 23g, KH 1,5g Gemüse-Knusper-Taler: 215 kcal, Fett 9,5g, KH 29g, EW 5g

DESSERT

Bedienen Sie sich von unserem reichhaltigen Dessertbuffet

3 Dessertgläser sind im Menüpreis enthalten

Bei Fragen zu Allergenen, Zusatzstoffen und Nährwerten wenden Sie sich bitte an unser Servicepersonal oder beachten Sie die Ausschreibung an der Ausgabe.

Guten Appetit!



Alle Angaben ohne Gewähr. Änderungen vorbehalten. Bei Fragen zu Allergenen und Zusatzstoffen wenden Sie sich bitte an unser Servicepersonal. Allergensteckbrief, die 14 Hauptallergene: (A) Glutenhaltiges Getreide, (B) Krebstiere, (C) Ei, (D) Fisch, (E) Erdnuss, (F) Soja, (G) Milch oder Laktose, (H) Schalenfrüchte, (L) Sellerie, (M) Senf, (N) Sesam, (P) Lupinen, (O) Sulfite, (R) Weichtiere

WILKOMMEN IM RESTAURANT „NEWS“

Montag bis Freitag | Brotzeit 7 bis 11 Uhr | warme Mittagsgerichte 11 bis 14 Uhr

SPEISEKARTE – Freitag, 29. Mai 2026

VORSPEISE

Knoblauchcremesuppe 

Kcal 90, 2g Eiweiß, 4g Fett, 10g Kohlenhydrate, Allergene: A, F, L

POWER-GERICHT

Fischfilet „Bordelaise“ mit Kräutersoße und Salzkartoffeln

Kcal 540, 36g Eiweiß, 28g Fett, 39g Kohlenhydrate, Allergene: A, D, G, L, M

VEGETARISCHES-GERICHT

Buchteln mit Vanillesoße 

Kcal 510, 13g Eiweiß, 15g Fett, 74g Kohlenhydrate, Allergene: A, C, G

BUSINESS-GERICHT

Tramezzini mit Roastbeef, Meerrettich, Wildkräuter und rotem Zwiebel-Chutney

Kcal 298, 25g Eiweiß, 10g Fett, 20g Kohlenhydrate, Allergene: A, G, H, L, M, O

SALAT VOM BUFFET

Salate der Saison mit verschiedenen Dressings wahlweise mit gebratenem Fisch, Hähnchenbrust, Ziegenkäse oder veganem Gemüse-Knusper-Taler

Portion Salatteller gemischt 200g: 218 kcal, EW 8g, KH 10g, Fett 6g Hähnchenbrust: 164 kcal, Fett 6g, EW 50g

Fisch: 127 kcal, Fett 2g, KH 0,5g, EW 39g Ziegenkäse: 320 kcal, Fett 25g, EW 23g, KH 1,5g Gemüse-Knusper-Taler: 215 kcal, Fett 9,5g, KH 29g, EW 5g

DESSERT

Bedienen Sie sich von unserem reichhaltigen Dessertbuffet

3 Dessertgläser sind im Menüpreis enthalten

Bei Fragen zu Allergenen, Zusatzstoffen und Nährwerten wenden Sie sich bitte an unser Servicepersonal oder beachten Sie die Ausschreibung an der Ausgabe.

Guten Appetit!



Alle Angaben ohne Gewähr. Änderungen vorbehalten. Bei Fragen zu Allergenen und Zusatzstoffen wenden Sie sich bitte an unser Servicepersonal. Allergensteckbrief, die 14 Hauptallergene: (A) Glutenhaltiges Getreide, (B) Krebstiere, (C) Ei, (D) Fisch, (E) Erdnuss, (F) Soja, (G) Milch oder Laktose, (H) Schalenfrüchte, (L) Sellerie, (M) Senf, (N) Sesam, (P) Lupinen, (O) Sulfite, (R) Weichtiere