



MITTAGSLUNCH 13. März bis 17. März

WOCHENHIT

Hackl's Hascheehörnchen / reifer Bergkäse / frische Blattpetersilie € 7,90 (A, C, G, O)

MO

Bouef „Bourguignon“ (*geschmortes Rind in Burgundersauce*) / Speck / Champignon / Butterschneitzel € 9,90 (A, C, G, M, O)

VEGGI: Bärlauchravioli / braune Salbeibutter / sautierte Kirschtomaten / frischer Parmesan / kleiner Beilagensalat € 9,90 (A, C, G, M)

DI

Wiener Schnitzel vom Strohschwein / Petersilienerdäpfel / Butterreis / Preiselbeer & Zitrone € 9,90 (A, C, G, M)

VEGGI: Waldpilz „Stroganoff“ / Whiskey-Sahnesauce / Kapern / Basmatireis / knackiger Blattsalat € 9,90 (A, C, G, M, O)

MI

Saftig gebratenes Hühnerfilet im Prosciuttomantel / cremige Parmesangnocchi / mediterranes Pfannengemüse € 9,90 (A, C, G, M, O)

VEGGI: Mediterrane Topfen-Gemüselaibchen / Rosmarinwedges / Tsatsiki / kleiner Beilagensalat € 9,90 (A, C, G, M)

DO

Geschmorter Rinderbraten / knackiges Wurzelgemüse / Thymianjus / Serviettenknödel € 9,90 (A, C, G, O, M)

VEGGI: Rote Rübenngnocchi / Krenschäum / reifer Bergkäse / karamellisierte Radicchio / kleiner Beilagensalat € 9,90 (A, C, G, M, O)

FR

Hackl's Cevapcici / Pusztasalat / Pommes frites / Ajvar / rote Zwiebelringe € 9,90 (A, C, G, M)

VEGGI: Überbackene Ofenzucchini / Bulgurgemüse / fruchtiger Tomatenspiegel / Salzkartoffel € 9,90 (A, G, M, O)

Hackl's Dry Aged Cheesburger

(nur erhältlich in der Mozartstraße)

Dry Aged Beef Patty / Cheddarkäse / Bärlauchmayonnaise / Tomate / Frühlingslauch / Crispy Bacon / Lollo Bianco / Steakfries

€ 10,90 (A, C, G, M)

Allergene: Gluten (A), Krebstiere (B), Eier und Geflügel (C), Fisch: (D), Erdnüsse (E), Sojabohnen (F), Milch & Laktose (G), Schalenfrüchte (H), Sellerie(L), Senf (M), Sesam (N), Sulfite (O), Lupinen(P), Weichtiere (R)

Hackl Catering & Events

Glöggweg 4, 4020 Linz

info@hackl-linz.at, www.hackl-linz.at