



MITTAGSLUNCH 03. Februar bis 07. Februar

Wochenhit

Cremige Gemüserahmspätzle / Beinschinken (A, C, G, O) € 9,50

MO

Saumaisen vom Strohschwein / cremiges Sauerkraut / Butterpüree

€ 10,90 (A, C, G, M, O)

VEGGI: Hausgemachter Gemüsestrudel / Petersilienerdäpfel / Kräuterdip / kleiner Beilagensalat

€ 10,90 (A, C, G, M, O, E, F)

Saftig gebratenes Hühnerfilet / Shorizzorisotto / Ofentomate

€ 11,90 (A, C, G, M)

VEGGI: Penne „arrabiata“ / Schwarze Oliven / getrocknete Tomaten / Chili / frischer Petersilie / Parmesan / kleiner Beilagensalat

€ 10,90 (A, C, G, M, O)

MI

Gefüllte Kalbsbrust / Semmelfülle / Buttergemüse / Natursaft'l

€ 12,90 (A, C, G, M)

VEGGI: Griechische Bauerquiche / Feta / Ofenmelanzane / Paprika / Kalamataoliven / Babyspinat / Tsatsiki

€ 10,90 (A, C, G, M)

DO

Rinderfiletspitzen / Asia Wok / Duftreis / Koriander

€ 12,90 (A, C, G, M, O)

VEGGI: Steinpilztortelloni / braune Salbeibutter / gebratene Kirschtomaten / knackiger Blattsalat € 10,90

(A, C, G, O, L)

FR

Berner Würstel / Pommes frites / Pußtasalat / Zwiebelketchup € 10,90 (A, C, G, M)

SWEET: Mohn.- oder Nussnudeln / Apfelmus € 7,90 (A, G, M, O)

Hackl's Dry Aged Cheeseburger

Dry Aged Beef Patty / Cheddar Käse / BBQ-Sauce / Tomate / gepickelte Gurke / crispy Bacon / Lollo Bianco / Steakfries

€ 12,90 (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

Glöggelweg 4, 4020 Linz

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