

DoNFLAVOUR
DISTRICT

im DC Tower



















DAILY SPECIALS

3-gängiges Menü inkl. Limonaden von der Schank € 12,50

KW 26  vegan  vegetarisch  Schweinefleisch

22.6. – 26.6.

good food
good mood

	MO	DI	MI	DO	FR
SUPPE	RINDSUPPE Leberknödel ACGL 	RINDSUPPE Frittaten ACGL	RINDSUPPE Speckknödel ACGL 	RINDSUPPE Kaspressknödel ACGL	RINDSUPPE Grießnockerl ACGL
SUPPE  vegan	STEIRISCHE STOSSSUPPE Schnittlauch AFGL 	MAIS-PAPRIKASUPPE FLO 	CHAMPIGNONCREMESUPPE Nelken FLO 	OMAS EINMACHSUPPE Wurzelgemüse AFLO 	KARFIOLCREMESUPPE FLO 
THE TRADITIONAL	GEBACKENE FASCHIERTE LAIBCHEN Erdäpfelpüree Gurkenrahmsalat ACGO 	NATURSCHNITZEL Risibisi & Mais Petersilie ALO 	STEIRISCHES KÜRBISHENDL Kernöl-Gremolata Paprika Kürbiskernreis GLO	GESELCHTER SCHOPF Rahmerdäpfel Kren Karotten-Lauchgemüse Petersilie AFGL 	PAPRIKAHENDL OMA SCHÜLLER Schnittlauchspätzle Sauerrahm ACGLO
THE FARMER  	SENFLINSEN SCHLOSS LAXENBURG Senfkaviar Pastinaken Rösti LMO 	KARAMELLISIERTE KRAUTFLECKERL ALT WIEN Schnittlauch grüner Salat ACLO 	VORARLBERGER KÄSSPÄTZLE Räskäse knusprige Brösel Bröseltopfen Schnittlauch Röstzwiebel Champignons ACGLO 	PAPRIZIERTES KÜRBISRAHMGEMÜSE Dill Paradeiser Pinienkerne Safran-Gnocchi AGLO 	KÄRNTNER KASNUDELN braune Butter Salbei Minze grüner Salat ACGLO 
DESSERT	TÄGLICH WECHSELNDE DESSERTS				
SALATE	SALATBUFFET OPTIONAL				