



DAS
NEU
STADT

16.02.2026-
20.02.2026

Business Lunch

Mo. – Fr. | 11:30 – 14:00 Uhr

13,00 € (Vorspeise + Hauptgericht)

Letzte Bestellung: 13:45 Uhr

Reservierung





16.02-20.02.2026

Business Lunch Menu

Montag

Vorspeise: Kartoffelsuppe

Hauptgericht: Putenschnitzel mit Preiselbeeren, dazu Petersilienkartoffeln und gemischter Salat

Vegetarische Alternative: Spinatlasagne mit Blattsalat

Dienstag

Vorspeise: Leberknödelsuppe

Hauptgericht: Hühnerbrust in cremiger Sauce, dazu Butterreis und Marktgemüse

Vegetarische Alternative: Spinatlasagne mit Blattsalat

Mittwoch

Vorspeise: Gemüsecremesuppe

Hauptgericht: Hirschgulasch mit Semmelknödel

Vegetarische Alternative: Spinatlasagne mit Blattsalat

Donnerstag

Vorspeise: Frittatensuppe

Hauptgericht: BBQ-Schweinerippen mit hausgemachter Barbecuesauce, dazu Ofenkartoffeln und Krautsalat

Vegetarische Alternative: Spinatlasagne mit Blattsalat

Freitag

Vorspeise: Champignoncremesuppe

Hauptgericht: Im Ofen gebackener Fisch mit Ratatouille-Gemüse und Käse gratiniert, dazu Basmatireis

Vegetarische Alternative: Spinatlasagne mit Blattsalat

16.02-20.02.2026

Business Lunch Menu



Monday

Starter: Potato soup

Main course: Turkey schnitzel with cranberries, served with parsley potatoes and mixed salad

Tuesday

Starter: Liver dumpling soup

Main course: Chicken breast in creamy sauce, served with butter rice and market vegetables

Wednesday

Starter: Cream of vegetable soup

Main course: Venison goulash with bread dumplings

Thursday

Starter: Sliced pancake soup

Main course: BBQ pork ribs with homemade barbecue sauce, served with baked potatoes and coleslaw

Friday

Starter: Cream of mushroom soup

Main course: Oven-baked fish with ratatouille vegetables and cheese gratin, served with basmati rice

***Vegetarian alternative:** Spinach lasagna with leaf salad