

Jeden Tag ein anderer Genuss!



**GORITSCHNIGG**s

GENUSS SEIT 1893

MO - FR  
€ 6,30

# MITTAGSMENÜ

Montag bis Freitag von 11.00 bis 13.00 Uhr, Fleischerei Goritschnigg, Casinoplatz 3

02. April - 06. April	
MO, 02.04.	Ostermontag
DI, 03.04.	Fleischerei geschlossen
MI, 04.04.	Kalbsrahmgulasch mit Butterspätzle
DO, 05.04.	Cordon Bleu mit Petersilerdäpfeln
FR, 06.04.	Faschierter Kalbsbraten mit Erdäpfelpüree
09. - 13. April	
MO, 09.04.	Kalbsrahmgeschnetztes mit Champignons und Spätzle
DI, 10.04.	Krautfleckerl mit Grana und gemischtem Salat
MI, 11.04.	Berner Würstl mit Wedges
DO, 12.04.	Erdäpfelgulasch mit hausgemachter Selcher und Brot
FR, 13.04.	Krustenbraten mit Sauerkraut und Knödeln
16. - 20. April	
MO, 16.04.	Chilli con Carne mit Gebäck
DI, 17.04.	Gemüselasagne mit Grana und Salat
MI, 18.04.	Hausgemachte Cevapcici mit Zwiebelsauce und Wedges
DO, 19.04.	Grillhendl mit Rosmarinsaft und Gemüsereis
FR, 20.04.	Steirisches Wurzelfleisch mit Buttererdäpfeln
23. - 27. April	
MO, 23.04.	Pikantes Reisleisch mit Grana und Salat
DI, 24.04.	Hausgemachte Bratwurst mit Sauerkraut und Grammerl
MI, 25.04.	Pikante Cevapcici mit Zwiebelsauce und Wedges
DO, 26.04.	Backhendl mit Petersilerdäpfeln
FR, 27.04.	Hausgeselchtes mit Sauerkraut und Knödeln
30. April - 04. Mai	
MO, 30.04.	Schweinsbraten mit Speck-Krautsalat
DI, 01.05.	Feiertag
MI, 02.05.	Wiener Schnitzel mit Erdäpfelsalat
DO, 03.05.	Gefüllte Hühnerfilets mit Gemüsereis
FR, 04.05.	Schweinsbraten mit Kruste und Sauerkraut
<b>Das Steakhaus am Seecorso 6 hat ab 13. April wieder für Sie geöffnet!</b>	

Alle Menüs nach Verfügbarkeit. Satz- und Druckfehler vorbehalten. Abgabe nur in Haushaltsmengen! Informationen über Zutaten in unseren Speisen, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können, erhalten Sie gerne von unserem Team!

**Bestellhotline: 04274 / 2035 41**

BONUS  
FLEISCHER



GORITSCHNIGG's

GENUSS SEIT 1893

FLEISCHEREI



Bestellhotline: 04274 / 2035-41

## WIR STEHEN FÜR AUSGEZEICHNETEN GESCHMACK AUS IHRER REGION!

- Geprüft und ausgezeichnet mit dem AMA Handwerksiegel
- Garantiert nachvollziehbare Herkunft der Rohstoffe
- Unabhängige Kontrollen
- Ausgezeichnete Qualität
- Meisterliches Handwerk
- Regionale Spezialitäten
- Eigenproduktion & -zerlegung

### Der Fleischer-Tipp des Monats:

Für unsere beliebte **Leberstreichwurst** mit **AMA-Handwerksqualität** verwenden wir ausschließlich **regionale Rohstoffe**.



Die **große Sorten-Auswahl** spricht für die **persönliche Leidenschaft**, welche hinter der **Verarbeitung** unserer **Leberstreichwürste** steckt:

„Die **Feine**, die **Grobe**, die **Feine mit Pistazien** oder **mild geräuchert im Naturdarm**, die **Grobe mild geräuchert im Naturdarm**“

Ihr Fleischermeister,  
Thomas Goritschnigg

Hausgemachte Spezialität!

Lunch & Steakhaus, Seecorso 6, 9220 Velden am Wörthersee • Tel. 04274 / 2475  
Fleischerei, Casinoplatz 3-5, 9220 Velden am Wörthersee • Tel. 04274 / 2035  
info@goritschnigg.com • www.goritschnigg.com  
Mo - Fr: 8.00 - 18.00 Uhr & Sa: 8.00 - 13.00 Uhr