

Jeden Tag ein anderer Genuss!



GORITSCHNIGGs

GENUSS SEIT 1893

MO - FR
€ 6,10

MITTAGSMENÜ

Montag bis Freitag von 11.00 bis 13.00 Uhr in Goritschnigg's Fleischerei am Casinoplatz 3

18. - 22. September	
MO, 18.09.	Tiroler G'röstl mit Parmesan und Salat
DI, 19.09.	Krustenbraten mit Speck-Krautsalat
MI, 20.09.	Berner Würstel mit Wedges
DO, 21.09.	Pikantes Reisfleisch mit Parmesan und Salat
FR, 22.09.	Faschierter Kalbsbraten mit Erdäpfelpüree
25. - 29. September	
MO, 25.09.	Bœuf Stroganoff mit Butterspätzle
DI, 26.09.	Cordon Bleu mit Petersilerdäpfeln
MI, 27.09.	Topfenschmarrn mit Beerenragout
DO, 28.09.	Erdäpfelgulasch mit hausgemachter Braunschwaiger
FR, 29.09.	Gemischter Nudelteller mit grünem Salat
02. - 06. Oktober	
MO, 02.10.	Lasagne Bolognese mit gemischtem Salat
DI, 03.10.	Steirisches Wurzelfleisch mit Buttererdäpfeln
MI, 04.10.	Faschierte Laibchen mit Erdäpfelpüree
DO, 05.10.	Grillhendl mit Rosmarinsaft und Gemüseis
FR, 06.10.	Pikantes Rindsgulasch mit Serviettenknödel
09. - 13. Oktober	
MO, 09.10.	Kalbsrahmgeschnetzeltes mit Champignons und Spätzle
DI, 10.10.	Schinkenfleckerl mit Parmesan und Salat
MI, 11.10.	Hausgemachte Bratwurst, Erdäpfelpüree oder Sauerkraut
DO, 12.10.	Hausgemachte Cevapcici mit Zwiebelsauce und Wedges
FR, 13.10.	Chili con Carne mit Gebäck
16. - 20. Oktober	
MO, 16.10.	Gefüllte Paprika mit Tomatensauce und Petersilerdäpfeln
DI, 17.10.	Cordon Bleu mit Petersilerdäpfeln
MI, 18.10.	Kärntner Ritschert mit Hausschinken und Gebäck
DO, 19.10.	Gefülltes Hühnerfilet mit Gemüseis
FR, 20.10.	Kalbsrahmgulasch mit Spätzle
23. - 27. Oktober	
MO, 23.10.	Fleischnudeln mit Speckgrammeln und Sauerkraut
DI, 24.10.	Faschierter Kalbsbraten mit Erdäpfelpüree
MI, 25.10.	Pikantes Rindsgulasch mit Serviettenknödel
DO, 26.10.	Feiertag
FR, 27.10.	Krustenbraten mit Speck-Krautsalat

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

Bestellhotline: 04274 / 2035-41

BONUS
FLEISCHER



GORITSCHNIGGs

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



Mehrfach ausgezeichneter Geschmack!

Mit unserer Vielfalt an handwerklich erzeugten Lebensmitteln im eigenen Betrieb und der Verwendung von Rohstoffen aus der Region bereiten wir seit über 120 Jahren Fleischspezialitäten in höchster Qualität zu. Mit viel Liebe und Leidenschaft zu unseren Produkten stehen wir als ausgezeichnete AMA-Handwerksbetriebe für besten Genuss.

Guten Appetit!

Ihr Fleischermeister
Thomas Goritschnigg & sein Team!

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