

Jeden Tag ein anderer Genuss!



GORITSCHNIGG
GENUSS SEIT 1893

MO - DO
€ 6,80

MITTAGSMENÜ

MONTAG BIS DONNERSTAG von 11.00 bis 13.00 Uhr, Fleischerei Goritschnigg, Casinoplatz 3
Genießen Sie **FREITAGS & SAMSTAGS** unsere Klassiker, wie **Schweinsbraten, Lasagne, Leberkäse** usw.

07. - 10. Januar	
MO, 07.01.	Pikantes Rindsgulasch mit Serviettenknödel
DI, 08.01.	BOB-Burger ohne Brot mit Peperonata und Braterdäpfeln
MI, 09.01.	Schweinsbraten mit Speck-Krautsalat
DO, 10.01.	Piccata Milanese mit Tomatennudeln
14. - 17. Januar	
MO, 14.01.	Boeuf Stroganoff mit Nudeln
DI, 15.01.	Hausgemachte Bratwurst mit Kraut und Speckgrammerl
MI, 16.01.	Backhendl mit Erdäpfelsalat
DO, 17.01.	Gefüllte Rindsroulade mit Gemüserais und Rahmsauce
21. - 24. Januar	
MO, 21.01.	Kalbsrahmgulasch mit Butterspätzle
DI, 22.01.	Wiener Schnitzel mit Erdäpfel-Gurkensalat
MI, 23.01.	Steirisches Wurzelfleisch mit Erdäpfel und Kren
DO, 24.01.	Faschierter Braten mit Erdäpfelpüree
28. - 31. Januar	
MO, 28.01.	Gulasch vom Ladschwein mit Senfsauce und Knödel
DI, 29.01.	Schinkenfleckerl mit Parmesan und Salat
MI, 30.01.	Gefüllte Paprika mit Rosmarinerdäpfeln und Tomatensauce
DO, 31.01.	Grillhendl mit Gemüserais und Raosmarinsaff
04. - 07. Februar	
MO, 04.02.	Berner Würstel mit Wedges und Kräutersenf-Zwiebeldip
DI, 05.02.	Kärntner Ritschert mir Hausschinken und Brot
MI, 06.02.	Cordon Bleu mit Petersilerdäpfeln
DO, 07.02.	Fleischnudeln mit Sauerkraut und Speckgrammerl
Winterpause: Das Lunch am Seecorso 6 ist im Winter geschlossen!	

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

WINTERZEIT IST SCHLACHTSCHMAUSZEIT

Passend zur kalten Jahreszeit gibt es bei Ihrem Fleischermeister wieder die besonderen und frischen Winterspezialitäten: Selbstgemachte Maischerl, Blutwurst und Bratwurst mit Sauerkraut nach traditionellem Herstellungsverfahren.

Der perfekte Genuss für Zuhause mit sorgfältig ausgewählten Rohstoffen aus der Region!



Mit viel Liebe und Leidenschaft für unsere Produkte stehen wir seit über 120 Jahren als ausgezeichneter AMA-Handwerksbetrieb für Genuss und höchste Fleischerqualität, die man schmeckt!

Guten Appetit!

Ihr Fleischermeister
Thomas Goritschnigg
& sein Team!

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