

Mittagsteller Business Lunch

28.10- 09.10.2026

Montag

Santorini
Maronicremesuppe mit
Kernölcroutons

A, G

Dienstag

Santorini Broccoli-
karottensuppe mit Mandeln
und Croutons

A, G, C, H

Mittwoch

Santorini
Kürbiscremesuppe mit
Croutons

G

Donnerstag

Santorini Rinderconsomme
mit Grießnockerl

A, C, G

Freitag

Santorini Hühnersuppe
mit Nudel und Croutons

A, G, C

&

Santorini Stefaniebraten im
Stenipilzcreme mit
Parmesan-Kartoffelpüree
und Knusprigen Zwiebeln
G, A

9,90

&

Santorini Pastitio-
Nudelnauflauf mit
Biokalbfaschiertem, Parmesan-
Bechamel auf Tomaten-
Basilikumcreme und Salat

G, A, C

9,90

&

Santorini Spareribs in
Honigmarinade mit BBQ
Sauce, hausgemachten
Dukatkartoffeln und
Knoblauchcreme
G,A, C

9,90

&

Santorini Hühnergyros in
Metaxasauce mit Steinpilzen
und Parmesan überbacken
dazu Pommes Frites

G

9,90

&

Santorini Biokalb-
Krautroulade in Zitronen-
Kräutersauce mit
Rosmarinkartoffeln und Salat
G, A, C

9,90

* Wochengericht *

Santorini gegrilltes Godlbressefilet mit Kürbis-Broccoli-Gnocchi di Patata, Erbsen-Minzcreme und Salat (D, G) 10,90

Santorini knusprige Paprika mit Feta und Kräutergefüllt auf Sauerrahmcreme, Mediterranem Linsen, Zitronenkartoffeln und Salat G, A, C 9,90

Dessertkombi der Woche

Santorini Wildbeeren-Cheesecake mit Frischer Minze (G)

(G) + Kaffee oder Tee nach Wahl 5,90

* Getränk der Woche *

Santorini hausgemachte Himbeer-Minzlimonade mit frischen Früchten 3,90