

ambiente restaurant bar

Unser Service informiert Sie gerne über allergene Zutaten in unseren Produkten

Menü-Plan vom 18.06. bis 21.06.2019

Menü I € 9,50

Menü II und Menü III € 8,90

Dienstag

Suppe	Mozzarellacremesuppe mit Basilikumöl oder gemischter Salat	G-M-L-F	
Menü I	Pfifferling-Schnitzel vom Hofschwein in feiner Sauce mit Jungzwiebel-Kartoffeln		A-G
Menü II	Spaghetti mit feinstem Olivenöl, Strauchtomaten, Thunfisch und Kapernbeeren		A-C
Menü III	Spargelomelette mit Heumilchkäse und heurigen Kartoffeln	C-G	

Mittwoch

Suppe	Eierschwammerlsuppe oder gemischter Salat	G-M-L-F	
Menü I	Alt Wiener Saftgulasch vom Almochen mit Kräuterspätzle	C-A	
Menü II	Kartoffelgnocchi mit Spargelspitzen und Honigschinken in feinsten Blattspinatsauce		A-G
Menü III	Fischcurry vom Seebarsch mit Ananas und gedämpften Basmatireis	A-G	

Donnerstag

Feiertag Fronleichnam

Freitag

Suppe	samtiges Karotten-Ingwersüppchen oder gemischter Salat	G-M-L-F	
Menü I	Piccata Milanese vom Rotbarschfilet in Parmesan-Eimantel gebraten, dazu Pasta Pomodoro	A-C	
Menü II	Penne Maccheroni mit Hochlandrinder-Bolognese und mediterranen Kräutern		A-L
Menü III	2 Stück Erdbeer-Palatschinken gefüllt mit marinierten Erdbeeren und Schokoladen-Joghurt-Sauce	A-C-G	

Allergeninformation

<i>H</i>	<i>Gluten</i>	<i>A</i>	<i>Nüsse</i>
<i>L</i>	<i>Krebstiere</i>	<i>B</i>	<i>Sellerie</i>
<i>M</i>	<i>Ei</i>	<i>C</i>	<i>Senf</i>
<i>N</i>	<i>Fisch</i>	<i>D</i>	<i>Sesam</i>
<i>O</i>	<i>Erdnuss</i>	<i>E</i>	<i>Sublimat</i>
<i>P</i>	<i>Soja</i>	<i>F</i>	<i>Lupine</i>
<i>R</i>	<i>Milch</i>	<i>G</i>	<i>Weizen</i>

