



# ambiente

...mediterran schlemmen

## 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 Almochsen mit Kräuterspätzle	C-A
Menü II	Kartoffelgnocchi mit Spargelspitzen und Honigschinken in feinster 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>Gluten</i>	<i>A</i>	<i>Nüsse</i>
<i>H</i>			
	<i>Krebstiere</i>	<i>B</i>	<i>Selbst</i>
<i>L</i>			
	<i>Ei</i>	<i>C</i>	<i>Senf</i>
<i>M</i>			
	<i>Fisch</i>	<i>D</i>	<i>Sesame</i>
<i>N</i>			
	<i>Erdnuss</i>	<i>E</i>	<i>Sulfat</i>
<i>O</i>			
	<i>Soja</i>	<i>F</i>	<i>Lupine</i>
<i>P</i>			
	<i>Milch</i>	<i>G</i>	<i>Weizen</i>
<i>R</i>			

