

ambiente

...mediterran schlemmen

restaurant bar

Unser Service informiert Sie gerne über allergene Zutaten in unseren Produkten

Menü-Plan vom 10.09. bis 13.09.2019

Menü I € 9,50

Menü II und Menü III € 8,90

Dienstag

Suppe **Rindssuppe mit Grießnockerl oder gemischter Salat**
Menü I **Tafelspitz-Gröstel vom Jungrind mit Spiegelei und Sauerrahm-Krautsalat**
Menü II **Kürbis-Pasta mit Schafkäse und Salbei**
Menü III **Thunfisch-Toast mit Kapernbeeren, Ei und Bergkäse überschmolzen, dazu Kartoffelgebäck mit fruchtigen Tomatenschmand**

Mittwoch

Suppe **Petersilienwurzelsuppe mit Anis und Gin oder gemischter Salat**
Menü I **Cordon bleu verde vom Hofschwein, gefüllt mit Spinat und Frischkäse, mit Preiselbeer-Sauerrahm-Dip, dazu getrüffelte Kartoffeln**
Menü II **Strauchtomaten-Risotto mit Mozzarella und Rucola**
Menü III **herbstliche Salatvariation mit gebratenen Angushüftsteak-Tranchen**

Donnerstag

Suppe **samtiges Weißkrautsüppchen mit Tiroler Speck oder gemischter Salat**
Menü I **Zürcher Geschnetzeltes vom Bio Freiland Truthahnfilet mit Pilzen und Spätzle**
Menü II **Spinat-Kartoffelgnocchi mit Prosciutto in feiner Sauce und Parmesanflocken**
Menü III **knuspriger Kürbisstrudel mit Kernölrham**

Freitag

Suppe **Pfifferlingcremesuppe oder gemischter Salat**
Menü I **Brösel-Karfiol mit gebratenem Forellenfilet von Angerberg und Wildkräuterpesto**
Menü II **Lasagne al forno vom Hochlandrind mit Parmesan-Bechamel im Ofen gebacken**
Menü III **2 Stück Zwetschgenknödeln mit Zimt-Vollkornbröseln gerollt, dazu Skyr-Vanille-Joghurt-Soße**

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>Sulfit</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>

