

ambiente

...mediterran schlemmen

restaurant bar

3

Unser Service informiert Sie gerne über allergene Zutaten in unseren Produkten

Menü-Plan vom 22.10. bis 25.10.2019

Menü I € 9,50

Menü II und Menü III € 8,90

Dienstag

Suppe	Mais-Kokos-Suppe oder gemischter Salat
Menü I	Ofenbratl vom Weidekalb mit Natursaftl, herbstlichen Kürbis-Gemüse und gedämpften Reis
Menü II	Spaghetti mit Strauchtomatensoße, gebratene Zucchini und Mozzarellaschnitzerl
Menü III	„Schlemmertost“ Hühnerbrustragout in Paprika-Orangensauce, auf knusprigen Vollkorntoast, mit Almkäse überschmolzen

Mittwoch

Suppe	Toskanische Zwiebel-Kartoffelsuppe mit Oregano oder gemischter Salat
Menü I	gefüllte Paprika vom Angusrind mit Paradeiser-Ingwersauce, mit cremigen Polenta angerichtet
Menü II	Blattspinatrisotto mit Zitronen-Lachs
Menü III	gebackener Camembert auf marinierten Rohnencarpaccio

Donnerstag

Suppe	Risotto/Rotwein Tomatensuppe oder gemischter Salat
Menü I	Bio Backhendl (ausgelöst) mit Erdäpfel-Vogerlsalat und Bratapfel mit Wildpreiselbeeren
Menü II	„aus dem Wok“ Asia-Nudeln mit süß-sauren Meeresfrüchte und Gemüse
Menü III	knuspriger Krautstrudel mit Tiroler Speck auf Erdäpfel-Meerrettich-Obers-Soße

Freitag

Suppe	Kürbiscremesuppe oder gemischter Salat
Menü I	Seelachs-Saltimbocca auf cremigen Blattspinat und Kartoffel-Tomatenstampf
Menü II	Tagliatelle con pollo mit Hühnerfiletstreifen, frischen Früchten in leichter Currysauce
Menü III	Palatschinken mit Nussfüllung nach Roman`s Art mit Schokoladen-Nougat-Soße und Sauerkirschragout

Allergeninformation

<i>H</i>	<i>Gluten</i>	<i>A</i>	<i>Nüß</i>
<i>L</i>	<i>Krebstiere</i>	<i>B</i>	<i>Sell</i>
<i>M</i>	<i>Ei</i>	<i>C</i>	<i>Sen</i>
<i>N</i>	<i>Fisch</i>	<i>D</i>	<i>Ses</i>
<i>O</i>	<i>Erdnuss</i>	<i>E</i>	<i>Sul</i>
<i>P</i>	<i>Soja</i>	<i>F</i>	<i>Lup</i>
	<i>Milch</i>	<i>G</i>	<i>Weiß</i>

R