

ambiente

...mediterran schlemmen

restaurant bar

Unser Service informiert Sie gerne über allergene Zutaten in unseren Produkten

Menü-Plan vom 16.07. bis 19.07.2019

Menü I € 9,50

Menü II und Menü III € 8,90

Dienstag

Suppe	sommerliches Rotkrautsüppchen mit Gewürz-Joghurt oder gemischter Salat	G-M-L-F
Menü I	Piccata „Tyrol“ vom Milchferkel mit Bergkäse-Ei gebraten, dazu Pasta mit Wildkräuter-Obers-Pesto	A-C-G
Menü II	Toskanischer Pfifferling- Gnocchi-Teller mit Salsiccia und frischen Gartenkräutern und Pecorinoflocken	A-G
Menü III	mit Panko-Bröseln paniertes Camembert, dazu Wildpreiselbeeren, heurige Kartoffeln und marinierten Pflücksalaten	A-C-G

Mittwoch

Suppe	Rindssuppe mit Kaspressknödel oder gemischter Salat	L-A-G-C-M-F
Menü I	knuspriges Bauernhendl mit Pfifferling-Cremewirsing und Kartoffeln	G-A
Menü II	Tomatenrisotto mit gebratenen Seelachs	A-G
Menü III	Tafelspitz-Carpaccio mit Thunfischcreme und Kapernbeeren	

Donnerstag

Suppe	Polentacremesuppe oder gemischter Salat	G-M-L-F
Menü I	Wiener Schnitzel vom Hofschwein mit Wildpreiselbeeren und Erdäpfel-Vogerl-Salat	A-C
Menü II	Lasagne al forno mit Rinderbolognese, mit Parmesan-Bechamel im Ofen überschmolzen	A-L-C-G
Menü III	Fischcurry vom Kabeljau mit Kokos und Ananas, dazu gedämpfter Basmatireis	A-G

Freitag

Suppe	Radischencremesuppe oder gemischter Salat	G-M-L-F
Menü I	Pasta Fusilli al arrabiata mit Rotbarsch unter der Tomatenkruste	A-C
Menü II	Tagliatelle paglia e fieno mit Prosciutto und Pfifferlingen	G-A
Menü III	Topfenknödeln in Zimtbröseln gerollt auf Wachauer Marillenragout	A-C-G

***Vom 23.Juli bis 19.August 2019 machen wir Betriebsferien
Wir sind ab Dienstag den 20.August für Euch wieder da***

Allergeninformation

<i>H</i>	<i>Gluten</i>	<i>A</i>	<i>Nüs</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>

R

Milch

G

Wei