

Woche

10.01.-

14.01.

11:30 bis 15:00

Menü: Suppe od. Salat/ Hauptspeise
Menü vegetarisch – 12,00
Menü (Fisch/Fleisch)– 13,00
Hauptspeise vegetarisch – 8,50
Hauptspeise (Fisch/Fleisch) – 9,50
Blattsalat oder Suppe – 5,00

Suppe: Sellerie-Orangencremesuppe ^{G, L, M}
oder
gemischter Blattsalat mit eingelegten Pilzen
und Cashewnüssen, ^H

MONTAG

asiatische Kürbispfanne
mit Huhn und Basmatireis ^N

Spaghetti im Ziegenkäserahm
mit Cherrytomaten und Ruccola ^{A, C, G}

DIENSTAG

gefüllte Paprika
mit Zitrus-Couscous ^A

Kartoffel-Spinatstrudel
mit Schnittlauchrahm ^{A, C, G}

MITTWOCH

gebratenes Zanderfilet
auf Tomatenrisotto u. Fenchelgemüse ^{D, G}

Krautfleckerl
mit Blattsalat ^{A, C}

DONNERSTAG

faschierter Braten
auf Kartoffel-Karottelstampf

Kokos-Gemüsecurry
mit Quinoa und frischem Koriander ^{L, N}

FREITAG

Rindsgulasch
mit Kräuternockerl ^{A, C}

orientalisches Linsenragout
mit Tahina und Apfel ^{E, L, N, P}

A la Carte

11:30 bis 15:30

<u>Karotte gefüllt</u> mit Walnuss, Zwiebel, und Kräutern ^H	6,50
<u>Melanzanirolle</u> mit Walnussfüllung, frischen Kräutern, Granatapfelkernen und Brot (vegan) ^{H,L}	6,50
<u>Hommus</u> : Kichererbsen mit Tahina, mit Oliven, Gemüsesticks und Pita br ot (vegan) ^{A,N}	6,50
<u>Georgischer Salat</u> mit Adschikasauce (vegan)	6,50
<u>Khatschapuri</u> : Germteigfladen, mit Mozzarella-Weichkäse ^{A,G}	8,00
<u>Rote Rübensalat</u> mit Petersilie, Koriander, Dille und Matjesfilet ^{D,G}	6,00
<u>Rote Linsensuppe</u> mit Tahina-Joghurt und Granatapfelkernen ^{G,L,N}	5,50
<u>Kwerebi</u> : Georgische Teigtaschen mit Erdäpfel-Käsefülle, dazu Salbeibutter (15 min) ^{A,C,G}	15,00
<u>Pitabrot gefüllt</u> mit gebratenen Hühnerstreifen und Gemüse, dazu pikante Adschika-Sauce ^{A,C,G,L,M,N}	15,00
<u>Khinkali</u> : Teigzwirbel mit Fleischfülle (20 min) ^{A,C}	15,00
<u>In Rotwein geschmortes Mattigtaler Lamm</u> , mit karamelisierter Quitte, dazu Cremepolenta ^{G,O}	19,50
<u>Zweierlei Creme Brûlée</u> mit Tonkabohne und Orange, dazu Früchtecoulis ^{C,G}	9,00
<u>Winterliches Obst in Rum</u> , dazu Vanilleeis und Mandelhippe ^{G,O}	7,00
<u>Sorbets aus Mango</u> , Pfirsich und Himbeer, auf frischen Früchten	8,50