

Stiegl- Bio-Hausbier Rosamunde

Mit hinreißend roter Färbung überrascht dieses Sauerbier im Glas. Beheimatet in Berlin zeichnet sich der Bierstil durch die Zugabe von Milchsäurekulturen aus. Die liebeliche Abrundung durch den beigegebenen echten Himbeergrieß vollendet die sommerlich-spritzige Erfrischung.

Geschmack: hinreißend rot, traditionell mit feiner Säure in Geruch und Geschmack, abgerundet mit Himbeeren, sommerlich-spritzig, unwiderstehlich frisch-fruchtiger Nachhall Alk. 5,0% 0,25l 2,90

NEU: Hausgemachter Kriecherlsirup mit Soda

13.09. bis 19.09.2021 von 11:30 – 14:00

Montag:

Backerbsensuppe 1,40
Bauerngröstl mit Spiegelei
dazu Krautsalat 7,40

Dienstag:

Süßkartoffelcremesuppe 1,40
Hühnerschnitzel in
Paprikarahmsauce
dazu Nockerl 7,40

Mittwoch:

Frittatensuppe 1,40
Spaghetti Bolognese
7,40

Donnerstag:

Zucchini cremesuppe 1,40
Schweinschnitzel gebacken
dazu Kartoffelsalat 7,40

Freitag:

Zwiebelsuppe 1,40
Gemüse-Risotto mit
gebratenen Hühnerbrustfilet
dazu Blattsalat 7,40
oder
Fischvariation gebacken
dazu Kartoffelsalat 8,90

Mittagsaktion inkl. 0,25 l Getränk

(Soda, Soda-Zitrone, Soda Himbeere)

Schweinschnitzel gebacken mit Kartoffelsalat und Getränk nur 8,90

Die Tagessuppe kann nur in Verbindung mit einer anderen Speise bestellt werden! Änderungen vorbehalten!

Vegetarische Wochengerichte (ganztags):

V1: Schwammerl-Risotto

Risotto mit gemischten Schwammerln, Zwiebel
und Parmesanspäne, dazu Blattsalat 12,90

V2: Kartoffelpuffer (3 Stück)

mit Tomate, Mozzarella und Basilikumpesto
überbacken, dazu Knoblauchsauce 9,50

V3: Falafel-Wrap mit Hummus

Falafel, Hummus, Gurke, Salat, Tomate, Rot-
kraut, Paprika, Kichererbsen, Zwiebel und
mit Tahini Sauce 10,90

V4: Wildlachsschnitte vom Grill mit gebratenen Eierschwammerln

dazu grüner Salat mit Tomate, Gurke, Paprika
und Rotkraut 18,90

V5: Beyond Burger®

Der Burger wird mit hausgemachter Zwiebel-
marmelade, Salat, Tomate und Gurkerl, in einem
Sesam- Burgerbrötchen serviert und dazu gibt es
Pommes 16,90

V6: Vegane Curry-Kichererbsen- Süßkartoffel-Bowl

Quinoa weiß und rot, Tomaten, Kichererbsen,
Paprika, grünes Curry, Kürbiskerne, Olivenöl
extra virgin, Kurkuma, Süßkartoffel gebraten mit
Rosmarin, Mango, Tofu gebraten, Salat, Tomate,
Paprika, Rotkraut, Gurke, dazu Cashew-Petersi-
lien-Dip 14,90

V7: Falafel Bowl

Buchweizen, Bohnen, Brokkolireis, Erbsen,
Blattspinat, Olivenöl extra virgin, Früh-
lingszwiebel, Hummus, Falafel, Gurke, Salat, Rot-
kraut, Paprika, Oliven, Joghurtdressing 11,90

Alle Preise verstehen sich in Euro und inklusive aller Steuern und Abgaben