

WOCHENSPEZIALITÄTEN

14.08.2017 – 20.08.2017

Rosmarin-Steak

Angus-Rinderhüfte mit Rosmarin gebraten, dazu
Rotweinsauce und Braterdäpfeln [A G O]

€ 15,60

BBQ-Chicken

Gebratene Hühnerstreifen mit Ingwer und Chili
auf Blattsalat mit Kirschtomaten, Joghurdressing
und Barbecue-Sauce [A G O]

€ 10,90

Salat Pork

Gebackene Schweinsfiletspitzen auf gemischtem
Salat mit knusprigen Speck und Kräuter dressing

[A C G M] € 10,90

Gnocchi mit Blattspinat

in leichter Obersauce und Parmesan [A C G]

€ 8,50

Gegrilltes Lachsfilet

auf Wok-Gemüse mit Butterreis [A D G]

€ 10,50

Vegetarisches Gröstl

mit frischem Blattspinat, Champignons,
Spiegelei und Blattsalat [A C]

€ 8,50

Crunchy Burger

mit Hühnerfleisch in Cornflakes Panade,
Cheddar-Käse, Mayonnaise, Tomaten, Salat,
Pommes frites und Ketchup [A C G]

€ 9,90

Eis-Palatschinke

mit Vanilleeis, frischen Früchten, Schokosauce
und Schlagobers

[A C G]

€ 4,50

ABENDEMPFEHLUNGEN

14.08.2017 – 20.08.2017 ab 17 Uhr

Beef Tartare (130 Gramm)

mit getoastetem Weißbrot, Ajvar und Butter

[A C G M]

€ 11,90

Hühnercurry [A F G M]

mit Hühnerstreifen, Bambussprossen,
Kokosmilch, frischem Koriander und Basmatireis

€ 10,50

GETRÄNKEEMPFEHLUNGEN

14.08.2017 – 20.08.2017

Eiskaffee

mit Vanilleeis und Schlagobers [G]

auch mit Sojamilch [F G]

€ 4,50

Mango-Lassi [G]

0,25 l € 4,50

Hausgemachte kalte

Gurken-Limetten-Holunder-Limonade

0,5 l € 4,50

Hausgemachte Ingwer-Orangen-Zitronen- Limonade heiß oder kalt

0,5 l € 4,50

Rosato Mio [O]

Prosecco, Ramazzotti Rosato, Soda und Basilikum

0,25 l € 5,90

Veilchen- oder Erdbeer-Spritzer [O]

0,25 l € 3,60

Prosecco Vino Spumante Kattus [O]

Glas 0,1 l € 4,10 Fl. 0,75 l € 28,00

Preise in EURO inkl. aller Abgaben und Steuern exkl. Tipp