

MONTHLY SPECIALS

23. August - 1. September 2019

Tramezzini € 2,00

Paradeiser Mozzarella Basilikum | Thunfisch Oliven | Melanzani Ei

Gazpacho

spanischer Gemüse-Smoothie € 4,50

Gefüllte Weinblätter

mit Donauland-Lamm u Ras-el-Hanout Reis, Tsatsiki, Oliven € 7,50

Frische Feigen & Burrata

9-jähr. Aceto Balsamico v Pecoraro, Rohschinken,
Kirschen-Ketchup, Vogerlsalat € 9,50

Carpaccio vom NÖ Bio-Rind

Grana, sizil. Bio-Olivenöl, Steinpilz Fleur de sel, Rucola € 9,50

*

Chili con carne

vom ö. Bio-Kalb mit frischem Basilikum und Ciabatta € 11,00

Frisch gebratenes Filet vom Traisentaler Saibling € 16,50

oder

Gegrillter Schafkäse € 11,50

jeweils mit geschmortem Rosmaringemüse und Erdäpfeln

*

Hausgemachte Marillenknödel

Nuss-Butterbrösel, Marillenröster | 1 Stk € 5,50

Wir wünschen einen genüsslichen Abend und guten Appetit!

ALLERGENINFORMATION

A= Glutenhaltiges Getreide, B= Krebstiere, C= Eier, D= Fisch,
E= Erdnuss, F= Soja, G= Milch oder Laktose, G(lf)= laktosefreies
Milchprodukt enthalten, H= Schalenfrüchte, L= Sellerie,
M= Senf, N= Sesam, O= Sulfite, P= Lupinen, R= Weichtiere

Die ausgewiesenen Allergene beziehen sich jeweils auf das gesamte Gericht mit Beilagen. Für Fragen stehen wir gerne zur Verfügung.

Tramezzini Paradeiser Mozzarella: A,C,G,M

Tramezzini Thunfisch Oliven: A,C,D,G(lf),M

Tramezzini Melanzani Ei: A,C,M

Gazpacho: A

Gefüllte Weinblätter: keine

Feigen & Burrata: G,O

Carpaccio: G

Chili con carne: A

Saiblingsfilet: D

Schafkäse: G

Marillenknödel: A,C,G(lf),H