

Sonderkarte

Mittagessen

Erhältlich Montag - Freitag (nicht an Feiertagen)

11.30 - 14.30 Uhr

26. - 30. Mai 2019

Spargelcreme-Suppe Tasse 3.50 Pot 5.90

Bunter Mittag-Salatteller 8.20

mit knackigen Marktsalaten, hausgemachtem Kartoffelsalat und gekochtem Ei, dazu ein Baguette

Vegetarisches:

12 Steirischer Vogerlsalat 7.90

Feldsalat auf warmem Kartoffelsalat mit Kürbiskernöl-Dressing, Baguette

14 Extra: mit gebratenen Bacon-Streifen + 0.50

17 Indisches Khorma (vegan) 8.80

knackiges Gemüse und Kichererbsen in milder Khorma-Mandel-Soße, dazu Basmati-Reis

18 Extra: mit zusätzlich frisch gegrillte Hähnchenstreifen +4.00

20 Spanisches Ofengemüse 9.00

im Steinbackofen mit Feta überbacken

22 Farfalle „Ca‘Bolani“ 9.50

mit Cherry-Tomate, Aubergine und frischem Parmesankäse

28 Frischer deutscher Stangenspargel 11.00

mit Sauce Hollandaise (oder zerlassener Butter) Petersilienkartöffelchen und Bärlauch-Crepes

38 Extra dazu: Portion Rauchfleisch +3.50

57 Extra dazu: Paniertes Schweineschnitzelchen +3.90

63 Extra dazu: Kleines Rindersteak +6.90

Fleisch / Fisch:

50 Schwäbischer „Falscher Hase“ 11.90

Hackfleischauflauf (Fleisch aus kontrollierter Aufzucht) mit Speck und ganzen Eiern gebacken, dazu Röstkartoffeln, Bratensoße und ein Beilagensalat

58 Schwäbischer Schweinebraten 14.90

an Bierbrauersöble, dazu Spätzle mit Schmelz und ein bunter Beilagensalat

60 Steirisches Schnitzel 15.90

mit Kürbiskernöl und Senf mariniert, in Kürbiskernpanade ausgebacken dazu steirischer Vogerlsalat

59 Orangen-Hähnchensteak 15.90

mariniertes Hähnchensteak aus kontrollierter Aufzucht an spanischem Ofengemüse mit Kartoffelchen

87 Englische „Fish‘n‘Chips“ 14.90

Kabeljaufilet in Bierteig ausgebacken dazu Pommes Frites, Zitronen-Remoulade, Blattsalate

Plus*:

ergänzen Sie Ihr Mittags-Menü nach Ihren Wünschen

Tomaten-Bruschetta

zwei Brotscheiben mit Tomate, Olivenöl und Basilikum auf Rucola + 1.90

Kleiner Beilagensalat

zu Ihrem Mittagessen + 1.90

Tasse Espresso

nach dem Mittagessen + 1.00

* erhältlich nur in Verbindung mit einem Mittags-Menü !

Unser Versprechen:

Wir bereiten alle unsere Speisen aus hochwertigen, frischen Zutaten zu.

Wir verzichten generell auf künstliche Geschmacksverstärker, verwenden - soweit möglich - kein Palmfett, und verwenden regionale Produkte, wo es uns möglich ist.

Wir verarbeiten ausschließlich Fleisch aus kontrollierter Aufzucht. Frische Freiland-Eier erhalten wir seit 20 Jahren 2x die Woche von einem regionalen Erzeuger, und unsere Kartoffeln z.B. werden nahe Nersingen angebaut.

Wir führen eine offene Küche: Gerne zeigen wir Ihnen direkt, wie wir arbeiten . (nicht möglich während Hochbetrieb).

Wenn Ihnen das alles auch wichtig ist: Herzlich willkommen in

Einsteins

internationaler

Frischküche