

Sonderkarte

# Mittagessen

Erhältlich Montag - Freitag (nicht an Feiertagen)

11.30 - 14.30 Uhr

**Vor-Oster-Woche 15. - 18. April 2019**

**Andalusische Gemüsesuppe** Tasse 3.50  
mit mediterranem Gemüse und Kräutern Pot 5.90

**Bunter Mittag-Salatteller 8.20**  
mit knackigen Marktsalaten,  
hausgemachtem Kartoffelsalat  
und gekochtem Ei, dazu ein Baguette

## Vegetarisches:

**17 Indisches Gemüse-Khorma (vegan) 8.80**  
frisches Gemüse in milder indischer Khorma-Soße  
aus Mandeln, Kichererbsen und Cocossmilch,  
dazu Basmati-Reis

**18 Extra:** mit Freiland-Hähnchenbruststreifen vom Grill +4.00

**20 Käsespätzle „Tessiner Art“ 9.00**  
mit Emmentaler, Gorgonzola, Blattspinat  
und frischen Champignons

**22 Semmelknödel-G'Rösti 9.50**  
mit Schnittlauch-Ei überbacken,  
serviert an buntem schwäbischem Tellersalat

**28 Spargel Piccata 11.00**  
frischer deutscher Stangenspargel  
in Parmesan-Ei-Mantel gebacken  
auf Spaghetti mit Cocktailtomate und Basilikum

## Fleisch / Fisch:

**42 Lasagne al Forno 8.90**  
Lasagne mit Hackfleisch (aus kontrollierter Aufzucht)  
Schinken und Tomatensoße, mit Käse überbacken

**58 Tiroler Hüttenschnitzel 14.90**  
paniert, mit Schinken, Champignons und Käse überbacken  
an frischen Spätzle, Rähmsößle, Blattsalate

**65 Goucho Rindersteak vom Grill 18.90**  
auf knackigem Salsa-Gemüse  
Sourcream Dip und Kartoffel-Wedges

**87 Zanderfilet-Knusperle 14.90**  
in Mandel-Panade, dazu Zitronen-Remoulade  
hausgemachter Kartoffelsalat und Blattsalate

*Wir wünschen Ihnen Allen frohe Ostern  
Ihr Einstein Team*

## Plus\*:

ergänzen Sie Ihr Mittags-Menü  
nach Ihren Wünschen

**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  
Unsere frischen Freiland-Eier  
beziehen wir seit 20 Jahren von  
einem regionalen Erzeuger und  
unsere Kartoffeln werden nahe  
Nersingen angebaut.*

*Wir führen eine offene Küche -  
gerne zeigen wir Ihnen auch, wie  
wir arbeiten (nicht möglich während  
Hochbetrieb).*

*Wenn Ihnen das alles auch wichtig ist:  
Herzlich willkommen in*

**Einsteins**  
internationaler  
Frischküche