

Kartoffelrahmsuppe Tasse 3.50 Teller 5.50
mit gebratenen Champignons

Bunter Mittag-Salatteller 8.50
mit knackigen Marktsalaten, unserem Kartoffelsalat
und gekochtem Ei, dazu ein Baguette

Vegetarisches:

- 14 Schwäbische Linsen** 8.40
und frische Spätze
- 15 Extra:** dazu ein paar Landschwein-Wienerle +3.60
- 17 Penne mit Champignons** 8.80
frischem Chili, Zucchini und Tomatensahnesoße
- 20 Französisches Crepes** 9.00
gefüllt mit Blattspinat und Feta
an kleinem Salatbuquet
- 22 Mediterranes Pfannengemüse (vegan)** 9.50
in zitroniger Sauce, dazu Kräuterris
- 23 Semmelknödel-G'Rösti** 9.90
mit Schnittlauch-Ei überbacken
an buntem schwäbischen Tellersalat

Fleisch / Fisch:

- 47 Großmutter's Schwäbisches Flädle** 10.90
gefüllt mit Hack-Ragout, paniert und knusprig gebacken
dazu Kartoffelsalat und Blattsalat
- 52 Original Texas Chili** 12.90
aus handgeschnittenem Weide-Rindfleisch
frischem Gemüse, Tomate und Chili
- serviert mit Limette, Sourcream und Koriander
dazu Reis, Baguette und Blattsalate
- 57 Zitronenhähnchen „Tre Color“** 14.90
Geschnetzeltes vom frischen Freilandhähnchen
in Zitronensoße mit 3 Paprika, an Basmati-Reis
- 58 Kärntner Hüttenschnitzel** 14.90
Schnitzel natur vom Grill
mit Speck, Champignons, Zwiebeln und Käse überbacken,
dazu Röstkartoffeln, Soße, Beilagensalat
- 89 Fischfilet „Ut de Pann“** 15.90
nach Hamburger Art mit Speck in der Pfanne gebraten
an milder Senfrahmsauce, dazu Röstkartoffeln
und Blattsalate in Dill-Joghurt-Dressing

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 offenen Küche:
Geme zeigen wir Ihnen direkt,
wie wir arbeiten.
(nicht möglich während Hochbetrieb).*

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

Einsteins
*internationaler
Frischküche*